

STYLO 4 meses

Tinto Joven Selección

VARIEDAD: Garnacha 100%, viñas viejas

DENOMINACION DE ORIGEN: D.O. CALATAYUD

TIPO DE VINO: Vino tinto joven (uvas seleccionadas)

VENDIMIA: 1ª semana de Octubre.

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración sigue el método tradicional. Fermentación alcohólica durante 10 días con temperatura controlada de 26° C. Maceración de 10 días y fermentación maloláctica. Crianza: 4-6 meses en barrica de roble francés.

DATOS ANALÍTICOS: Alcohol por volumen: 14,5%.

NOTAS DE CATA:

Color:- Rojo cereza con tonos a tintes azulados en el borde.

Nariz:- Intenso y muy aromático en nariz. Fresco y penetrante, Notas a frutas roja y negra con toques tostados y especiados

Boca:- Complejo y elegante. Buena acidez y suaves taninos. Con un final largo y refrescante.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14 a 16 °C

TIPO DE BOTELLA: Botella Burgundy



A Great Selection of Spanish Wines

Cristina Aldea

www.holawines.com

exports@holawines.com

T + 34 976 213308

M + 34 648046420