

VALSIERRA

Joven

Nuestro vino es el resultado de una cuidadosa selección de las mejores uvas cultivadas en nuestros viñedos. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, controlando en todo momento los diferentes parámetros del vino y su temperatura.

La uva Tempranillo, principal protagonista de nuestra región, ha aportado su típica riqueza de aromas y sabores.

FICHA DE CATA



Variedad

Vino 100 % Tempranillo.



Color

Vino color rojo picota, con reflejos púrpuras que denotan su juventud y vitalidad, con una capa media, limpio y brillante.



Aroma

Este vino nos ofrece una amplia gama de aromas primarios, típicos de la variedad de uva utilizada. Destacan las notas de frutos rojos maduros, como la fresa, la frambuesa y la mora, acompañadas de sutiles toques florales.



Boca

Este vino se presenta con una agradable frescura y vivacidad. Su paso es suave y aterciopelado, con una acidez bien integrada que le confiere un carácter refrescante y equilibrado. Los taninos son jóvenes y se muestran de manera sutil, aportando una estructura ligera pero definida.



Maridaje

El vino joven marida muy bien con platos de intensidad media, con cualquier tipo de carnes, especialmente las rojas; con pescados grasos, como el salmón o la trucha; con guisos, verduras a la plancha o con una tabla de embutidos y quesos suaves y semicurados.



Temperatura de servicio

Se recomienda servirlo entre 12-16°C. Una temperatura fresca que ayuda a mantener los aromas y sabores frutales de este vino sin que los taninos se vuelvan demasiado dominantes.

