

ELEGIDO



ELEGIDO

TEMPRANILLO

Este excelente tinto se elabora a partir de la variedad Tempranillo. Una vez entrada la cosecha en bodega, las uvas se dejan macerar durante unos días para que su piel aporte color y a su vez realice una primera fermentación alcohólica. Esta fermentación se lleva a cabo en tinas de acero inoxidable a temperatura controlada de 24°C – 27°C durante 10 - 15 días, obteniendo así un vino muy aromático.

Elegido Tinto tiene un color violeta oscuro, capa alta, limpio y brillante. Este vino se caracteriza por su temperamento. Concentrado aroma de frutos rojos como fresas o grosellas, y regaliz. En boca este vino es sabroso, amplio, fresco y sedoso, con una leve acidez. Gracias a su proceso de elaboración, este vino muestra un equilibrio perfecto entre fruta y taninos.



VINO DE ESPAÑA