

M. Carabás Joven



Descripción

Vino afrutado y vivo debido a su juventud. Presenta una expresividad y un paso por boca sorprende y perdura.

Cata

Fase Visual: Intenso rojo cereza brillante, borde granate.

Fase Olfativa: Fruta roja, fruta madura, fondo especiado.

Fase Gustativa: Potente, sabroso, balsámico.

Maridaje:

Queso de oveja, sardinas o un atún, carne roja, caza, jamón ibérico, menestra de verduras

Composición:

Variedades:

Tempranillo: 80%

Garnacha: 10%

Mazuela: 10%

Grado alcohólico: 13,5°

Acidez total: 6,0 gr/l

Acidez volátil: 0,50 gr/l

PH: 3,50

SO2 libre: 24 mg/l

Azúcares reductores: 1,8 gr/l

Elaboración:

Temperatura de fermentación: 27°

Maceración: Primera maceración en frío antes de la fermentación alcohólica para después de esta realizar otra maceración.

Tiempo de fermentación: 25 días.

