



Die Kohlensäuremischung ist das traditionelle Herstellungsverfahren für Jungweine in der Rioja Alavesa.

Tempranillo ist die häufigste rote Rebsorte der Rioja.


 **tempranillo**

Alk. 13 % Vol.

 12 °C

 Picota-Kirsche
violetter Rand

 rote Früchte: Erdbeeren und Himbeeren

 frisch, seidig, lieblicher, intensiver
und fruchtiger Nachhall

Die ganzen Trauben werden in Tanks gelagert. Aus dem Inneren der Beere und dank der natürlichen Gärung werden die Aromen und die Farbe der Schale extrahiert. Das Pressen der ganzen Trauben unterstützt die alkoholische Gärung des Weines.