

# ENTORNO TINTO JÓVEN

Elaborado totalmente con uva de la variedad Tempranillo, en la segunda mitad de octubre.

## VARIEDAD

Tempranillo.

## ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica con temperaturas controladas (siempre inferiores a 25° C) para potenciar los aromas primarios y las características varietales.

## FICHA DE CATA

Visualmente posee tonos rojo picota con reflejos violeta proporcionados por su juventud. Limpio y brillante.

Aromas de gran intensidad, destacando los recuerdos a frutas rojas y flores, con un leve toque de aromas herbáceos, característicos del Tempranillo. En fase bucal destaca por su gran equilibrio, con excelente transición palatal.

Postgusto largo y aromático, pleno de matices florales y frutales.

