Sumarroca Vincles Tinto

Bodega: Sumarroca
D.O. Penedés
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon

Elaboración

Primera añada de este vino: 2019
Número de botellas producidas: 80.000
Fermentación: Déposito de acer inoxidable con control de temperatura
Duración de la fermentación alcohólica: 8-10 días
Temperatura de fermentación: 24-26ºC

Nota de cata

Color de cereza madura con ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado con notas de cereza madura y frambuesas. Punto refrescante debido a los aromas balsámicos de eucalipto. Boca suave y afrutada con una estructura equilibrada. Notas de frutos rojos y final balsámico. El final es largo y afrutado con notas de mermelada de cereza.

Formatos: 75cl
Graduación: 13,5%