

Jaun de Alzate

VENDIMIA SELECCIONADA



Vendimia: manual seleccionada

Viñedo: Suelo arcilloso calcáreo | 45 años

Variedad de uva: 90% tempranillo, 5% mazuelo, 5% graciano

Producción: 22.000 botellas

Grado alcohólico: 14%

Crianza: 5 meses en barricas de roble americano

ELABORACIÓN

- Despalillado sin estrujado.
- F.A. en depósito cilíndrico-cónico de acero inoxidable.
- Remontados diarios durante los 18 días de F.A.
- Delestaje.

CATA Y MARIDAJE



VISUAL
Rojo rubí

AROMAS & SABORES
Fruta roja / Fruta negra

MARIDAJE
Bacalao / Salmón / Cordero