



INFORMACION GENERAL

Marca:	TREMENDUS
Tipo de vino:	Vino Clarete
Añada:	2017
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Variedad:	Viura + Garnacha
Alcohol (%):	13,0 % Vol
Tipo de botella/Capacidad:	Bordeaux/750 ml
Packaging:	6 botellas/caja cartón.
Vinificación:	Maceración dinámica en frío 24 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <16°C. Crianza sobre lías. Clarificación y ligera filtración.
Crianza:	6 meses sobre lías finas.
Consumo optimo:	Los siguientes dos años a la cosecha.

NOTAS DE CATA

Color:	Singular rosa pálido, reflejos frambuesa, limpio y brillante.
Nariz:	Intensamente afrutado sobre una base floral y de perfume de rosas que en su conjunto nos recuerda a la macedonia de frutas.
Boca:	Fresco, chispeante largo con un recuerdo de uvas frescas.
Maridaje:	Excelente como aperitivo y acompañando ensaladas, tapas, platos de pasta, comida asiática, etc...
Temperatura de servicio:	10º-12º