



INFORMACION GENERAL

Marca:	TREMENDUS
Tipo de vino:	Vino tinto
Añada:	2017
Denominación de Origen:	D.O.Ca. Rioja
Variedad:	Garnacha 70% + Viura 30%
Alcohol (%):	13,50 % Vol
Tipo de botella/Capacidad:	Bordeaux/750 ml
Packaging:	6 botellas/caja cartón.
Vinificación:	Maceración dinámica en frío 72 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <25°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:	Color amaratado de capa baja, limpio.
Nariz:	Mezcla de sutiles aromas florales con frambuesa madura y moras.
Boca:	Vino tinto de estructura media, amplio, intensa acidez que lo hace refrescante y ligero.
Maridaje:	Sus características le hacen acompañar perfectamente platos de pasta como Isaña de carne o una jugosa carne asada o a la parrilla.
Temperatura de servicio:	11º-14º