

Tinto La Villa Real 2016



Elaboración:

Selección de nuestras mejores uvas de Tempranillo y Syrah cultivadas en nuestros más viejos viñedos para elaborar nuestro suave y afrutado tinto del año.

Nuestro Enólogo ha elaborado este vino especial de 50% Tempranillo-50% Syrah. Es fermentado en depósitos de acero inoxidable con revestimiento para mantener el frío durante la maceración.

Para finalizar el proceso de fermentación, el vino pasa a las cubas para la fermentación maloláctica, posteriormente el vino se limpia a través de la centrifugación.

La estabilización se realiza en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de hasta -6°C, todo el proceso de temperaturas y otras variables de fermentación son controladas automáticamente por nuestro sistema informatizado.

Maridaje:

Servir entre 12-16° C.

Nuestro La Villa Real tinto joven es perfecto para disfrutar de arroces, pastas, carnes blancas y suaves. También lo puedes degustar con un buen queso semicurado manchego, jamón ibérico o una deliciosa paella.

Simplemente, disfruta de este delicioso vino con tu favorita carne comida.

Notas de cata:

Color: Brillante color rojo cereza con ligeros de talles de rubí y tonos violáceos.

Aroma: Suave, largo y complejo aroma con notas de frutas rojas, cerezas y ciruelas, donde el aroma es realzado por notas de pimienta y regaliz.

Boca: Es complejo en boca, aromático, fresco e intenso paso por boca, Redondo y con un pos gusto largo y afrutado.

Premios:

Tinto Joven La Villa Real 2014:

3º Posición en los premios de DO Mancha en el 2015.

Tinto Joven La Villa Real 2008:

Zarzillo de Plata

Tinto Joven La Villa Real 2011:

Medalla de bronce en la International Wine Guide 2012