



# CARRAVALSECA

## MACERACIÓN CARBÓNICA 2014

La herencia de nuestro abuelo; tradición, sabiduría y respeto por el proceso natural. Un vino sin igual.

### DATOS DE PRODUCCIÓN

**DENOMINACION:** De Origen calificada Rioja

**CALIFICACION DE COSECHA:** Pendiente de calificar

**VARIEDAD:** Tempranillo 96% , Viura 4 %

**NÚM. BOTELLAS:** 3.590

**FINCA:** Viñedo ecológico de Carravalseca

**ALTITUD:** 605m

**SUELO:** Arcilloso-calcareo

**ORIENTACIÓN:** Sudoeste

**VINIFICACION:** Uvas recolectadas manualmente en cajas de 15 Kgs para mantener los racimos enteros hasta ser encubados en los depósitos de fermentación, macerando en frío durante 4 días. Fermentación a baja temperatura para mantener la mayor cantidad de aromas florales y frutales, prensado suave y tras realizar la fermentación maloláctica, se clarifica y pasa a botella.

### NOTAS DE CATA

**AROMA:** Intensa expresión frutal, con notas de mora y frambuesa sobre fondo de gominola de fresa, con puntas de regaliz.

**COLOR:** Vivo con reflejos violáceos, de capa media-alta.

**SABOR:** Fresco, carnoso. Aparece carbónico que le dota de vivacidad. De trago fácil.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14 grados