



BODEGAS AÑADA DEL NORTE, S.L.



INFORMACION GENERAL

| | |
|----------------------------|---|
| Marca: | TREMENDUS |
| Tipo de vino: | Vino tinto |
| Añada: | 2019 |
| 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 amoratado 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 lasaña de carne o una jugosa carne asada o a la parrilla. |
| Temperatura de servicio: | 11°-14° |