



ZONA: D.O. Ribera del Duero
VARIEDADES: 100% tempranillo

ELABORACIÓN

Tras una rigurosa criomaceración de racimos enteros en cámara frigorífica, estos pasan por un prensado directo y rápido. A partir de uvas tintas se obtienen mostos muy pálidos que se elaboran como un vino blanco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 9° y 12°C.

NOTA DE CATA

Color rosa pálido. En nariz ofrece intensas notas de madreselva, frambuesas y cerezas en sazón. Fresco, con mucho cuerpo y de largo recorrido en boca.

PREMIOS

- COMMENDED MEDAL at Decanter 2017, vintage 2016
- RACIMO DE ORO, AMAVI 2017, vintage 2016

THIK PINK