



Viña Valoria Tinto Joven. DOC Rioja



13% Vol.

Origen

De parajes elegidos de La Rioja Alta, en el término municipal de Fuenmayor, se seleccionan las partidas de variedades de uvas que están presentes en este vino.

Vinificación

Después de la selección de la uva, se utiliza el método tradicional de fermentación alcohólica como paso previo a la segunda fermentación –maloláctica-. El vino permanece en pequeños depósitos de acero inoxidable para su decantado de forma natural antes del embotellado.

Notas de cata

Color rojo cereza, con ribete granate. Aromas a fruta madura, especias dulces y café. En boca es sabroso, con buen peso de fruta y con taninos muy pulidos y maduros.

Recomendaciones

Es el compañero ideal de carnes rojas, estofados y primeros platos fuertes. Su temperatura ideal de consumo se sitúa en los 14º C.



BODEGAS VALORIA



www.bvaloria.com