



BODEGAS CICERÓN
RIOJA



LARRADES TINTO JOVEN

VARIEDAD DE LA UVA: Tempranillo 70 %, Garnacha 30 %

ELABORACION: La recolección se realiza cuando la uva ha alcanzado un equilibrio entre la maduración alcohólica y fenólica. La recolección es manual utilizando cestos de unos 20 kg, lo que nos permite dos cosas; la primera y más importante, desechar las uvas que visualmente no muestren la calidad suficiente, y la segunda, evitar la rotura de los granos de uva. Se fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, realizando varios remontados al día para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

COLOR: Violáceo, brillante, limpio de intensidad media.

AROMA: Alto potencial aromático, rico en matices florales y de fruta fresca, principalmente frutos rojos, cerezas y fresa.

GUSTO: En boca resulta agradable y fresco, con notas frutales y bien estructuradas. Vino redondo y equilibrado con un largo final.

