



ERCAVIO TEMPRANILLO JOVEN 2025

Cepas de cultivo ecológico de 20-30 años a 750 metros de altitud, en terreno calcáreo- arcilloso. Clima continental.

Variedad de uva: 100% Tempranillo (Cencibel).

Vendimia: Manual a finales de septiembre.

Fermentación: Espontánea en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura.

Maloláctica: Espontánea en conos de cemento.

CATA

Color: Rojo cereza de media capa, joven en el borde con matices violáceos.

Aroma: Buena intensidad marcado por aromas afrutados con recuerdos a cerezas, bayas rojas y frutas ácidas como la fresa salvaje, envueltos en perfumes láctico-dulces.

Paladar: Al inicio es fresco con buenos aromas a frutas rojas. En el paso de boca destaca su frutalidad.

El retrogusto es largo y agradable marcado por unos taninos muy sedosos y persistentes.

Temperatura de servicio: 15°C. *Servir frío en verano.*

Maridaje: Todo tipo de ensaladas, pastas y platos a la plancha.