



INURRIETA

Inurrieta Mediodía 2020

...juventud vivaz, luminosidad y experiencia de color.



Variedades de uva: 38% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 15% Garnacha, 15% Syrah, 5% Graciano y 4% Tempranillo.

Elaboración: Sangrado directo del mosto lágrima, previa maceración en frío del mosto con los hollejos durante 24 - 48 horas, dependiendo de la variedad. Fermentación larga a baja temperatura durante 14 - 20 días, seguido de 3 meses en depósito sobre lías finas.

Notas de cata: Impresionante color rosa frambuesa de gran viveza y matizado fucsia. Potentes aromas de frutos rojos, pomelo y rosa. En boca es fresco y persistente, con cuerpo. Una buena y refrescante acidez realza sus sabores.

Premios: Medalla de Oro - Concurso Mundial de Bruselas 2019, Bacchus de Plata - Concurso Internacional Bacchus 2019, Medalla de Plata - Concurso Mundial de Bruselas 2019, Medalla de Plata - Concurso Internacional Le Mondial du Rosé 2019

Graduación alcohólica: 14%
Temperatura de servicio: 8-10°C



www.bodegainurrieta.com