INURRIETA

# Inurrieta Mediodía 2021

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

**Variedades de uva:** 33% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 23% Graciano, 11% Garnacha y 10% Syrah.

**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, rosa y golosina. En boca es fresco y persistente, con cuerpo. Una buena y refrescante acidez realza sus sabores.

**Premios**: Medalla de Oro-Conc. Mundial de Bruselas 2021, Medalla de Oro-Conc. Challenge Int. du Vin 2021, Bacchus de Oro-Conc. Int. Bacchus 2021, Medalla de Oro-Cofradia del Vino 2020, 90 puntos Guía Peñin 2021, Medalla de Plata-Conc. Int. Mundus Vini 2020,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: 13,5%
Temperatura de servicio: 8-10ºC

www.bodegainurrieta.com