



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: 8-10°C



www.bodegainsurrieta.com