

TERRA ENDINS

Elaboración: Selección de granos en mesa de selección. Fermentación a 24°C durante 14 días realizando 2 remontados diarios. Clarificación y filtración ligera.

Tratamientos: Se aplican aquellos autorizados por la viticultura ecológica. Para no romper el equilibrio de este vino, no se ha estabilizado, por lo tanto, pueden aparecer precipitados.

Certificaciones: Producto ecológico.

Aromas: Vino de aroma complejo, con predominio de fruta roja (fresa) y de bosque (mora y zarzamora); notas especiadas y balsámicas, y recuerdos a fruta seca (albaricoque).

En boca: Vino con entrada dulce y buen paso de boca con final largo. Buen equilibrio de acidez y taninos. En retro nasal resaltan los frutos del bosque con mucha frescura.

Color: Vino de intensidad media, rojo rubí con reflejos granate. Lágrima marcada.

Maridaje: Ideal con carnes rojas a la parrilla o la plancha, así como con quesos curados y embutidos.

Temperatura de consumo: 16-18°C

Grado alcohólico: 13,5º

Bodega Moacin Wines

