



Moacin Wines

EL PERRO FLACO

DOQ RIOJA

100% TEMPRANILLO

Situación: La ubicación de nuestros viñedos a los pies de la «Sierra Cantabria» nos proporcionan unas condiciones únicas para la posterior elaboración: altitud elevada, suelos arcillo-calcáreos, influencias mediterráneas y atlánticas.

Contamos con 39 hectáreas propias más 75 hectáreas controladas en las cuales se refleja nuestra filosofía de trabajo: «el respeto por el viñedo y la naturaleza».

Vinificación: Este vino se elabora mediante despalillado con fermentación de 6 a 7 días, para después sumarle 10 ó 15 días de maceración.

La fermentación se produce a temperatura controlada en Inox no superior a 28°C.

Nota de cata:

Fase visual: Limpio y muy brillante. Color violeta, con tonos azulados que denotan frescura y juventud.

Fase Olfativa: intenso y perfumado. Primeras notas, de maceración carbónica que dan paso a aromas florales acompañados de frutas del bosque.

Fase Gustativa: Vivo, de fácil entrada en boca resaltando los sabores a frutas recién cosechadas.

Gastronomía: Es excelente acompañando con todo tipo de carnes asadas, aves y quesos.

Temperatura de consumo: 14º-16º

Grado alcohol: 13,5% Vol.

