

terrae

Vinos jóvenes



TEMPORE TERRAE TINTO

ALCOHOL: 13% ACIDEZ: 5.0 g/l AZÚCAR: 1.9 g/l

VARIEDAD	80% Garnacha y 20% Tempranillo Vino ecológico
AÑADA	2025
ORIGEN	Finca Vasallo, Lécera. IGP Bajo Aragón. Cultivo ecológico. Altitud: 560 m. Suelos: Calizos con bajos índices de materia orgánica que dan como resultado suelos pobres que aportan la mineralidad característica de nuestros vinos.
VENDIMIA	Segunda quincena de septiembre.
ELABORACIÓN	Elaborado por separado en depósitos de acero inoxidable con fermentación controlada a 24°C. Macerado entre 10 y 12 días, con remontados periódicos. El coupage se realiza tras la fermentación maloláctica.
NOTA DE CATA	Aromáticamente intenso, conserva las características frutales del Tempranillo y florales de la Garnacha, con una buena capa rojo púrpura. En boca tiene un paso goloso, suave, donde llena la boca de sabores de frutas maduras dejando un postgusto largo y frutal.



TEMPORE