

SELVANEVADA

Tinto

La versión tinta del tradicional vino de la casa. La representación más abierta, alegre y fresca del vino de entrada. Un vino con gran personalidad, vinculado a un lugar, variedades y un estilo cotidiano.

VARIEDADES

81% Tempranillo, 13%
Graciano, 3% Garnacha,
3% Mazuelo.

ELABORACIÓN

Fermentación de 12 días con
remontados y délestages.
Maceración controlada al final
de la fermentación alcohólica.
Crianza de siete meses en
barricas de roble francés de 225
litros. Parte del vino permanece
en el depósito para preservar la
fruta.

NOTAS DE CATA

Color intenso. Paleta
aromática compleja, fruto de
la combinación de variedades.
Boca jugosa, vibrante y
estructurada, recuerda a los
vinos tradicionales de los
pueblos riojanos. Suaves
matices especiados, trufa y
notas de monte bajo.

