

| MARISMILLA



VARIETADES



100% Tintilla

VITICULTURA



Los viñedos se sitúan en el Calderín del Obispo en Balbaína, sobre un suelo de Barajuelas y Tosca Cerrada.

VENDIMIA



Se lleva a cabo de noche, manualmente y en pequeñas cajas de no más de 15 kg. La selección de la uva se realiza en el viñedo y en la mesa de selección en la bodega.

ELABORACIÓN



Los racimos de Tintilla de Rota se despallan al 100% y se encuban por gravedad. Los hollejos están en contacto con el mosto 4 horas. El mosto se fermenta a baja temperatura y pasa 6 meses sobre sus lías fermentativas.

[COMPRAR](#)



CATA

Se caracteriza por un color rojo cebolla pálido. En nariz es intenso y franco, muy afrutado con recuerdos a cereza grosellas, manzana roja. Es sedoso pero potente, de un postgusto intenso.

MARIDAJE

Arroces, quesos, mariscos, pasta, pescados, frutos secos.

Tª DE SERVICIO

14°C

FORMATOS

Botella de 75 cl
Caja de 6 unidades