

| MARISMILLA



VARIÉTÉ



100% Tintilla

VITICULTURE



Les vignobles sont situés sur le domaine du Calderín del Obispo à Balbaína, sur un sol de Barajuelas et Tosca Cerrada, type d'Albariza de la région.

RÉCOLTE



La récolte s'effectue de nuit et manuellement, et les grappes sont disposées dans des petites caisses à vendange de 15 kg maximum. Le raisin subit une sélection en deux étapes : sur le pied de vigne, puis sur les tables de tri à la cave.

VINIFICATION



Les raisins de la variété Tintilla de Rota sont égrappés à 100% et sont mis en cuve par gravité. Les peaux sont ainsi en contact avec le moût pendant 4 heures. Le moût est ensuite vieilli pendant 6 mois sur lies.



DÉGUSTATION

Il se caractérise par sa robe rose « pelure d'oignon », un rose intense aux nuances cuivrées. Au nez, il est intense et prononcé, mais très fruité avec des notes de cerise, de groseille et de pomme rouge. C'est un vin rond soyeux mais puissant, qui laisse une longueur en bouche intense.

ACCORD METS-VINS

riz, fromages, fruits de mer, pâtes, poissons et fruits secs.

TEMPÉRATURE DE SERVICE SUGGÉRÉE

14°C

FORMATS

Bouteille de 75 cl
Carton de 6 unités