



VIÑA CUESTA COLORÁ

VIÑA CUESTA COLORÁ TINTO



Lo que hace este vino especial:

Una orgánica expresión libre de sulfitos de la variedad Tempranillo. Este viejo vino es la firma de la familia Parra Orgánica. Hecho de los mejores caldos, con uvas Tempranillo, en un viñedo conocido localmente como Cuesta Colorá. Es un ejemplo puro, un vino libre de sulfitos que cuenta con las mejores variedades de uva española de vino tinto.

Variedad: Tempranillo Orgánico 100%.

Vinificación libre de sulfito: Sólo se utilizan las mejores uvas. Se limpian y se colocan en depósitos de acero que han sido limpiados con agua purificada y la sal con cuidado. La fermentación se realiza con levaduras propias de las uvas y el envejecimiento y embotellado se realiza en un ambiente libre de oxígeno.

Nota de cata: Es claro, brillante, vino granate. La nariz se llena de los aromas de cerezas rojas frescas, frambuesas rojas y fresas silvestres con un toque de bayas confitadas. En boca el vino es refrescante con una ligero toque a flores silvestres y rebosa sabores de jugosas frutas rojas equilibrado por una acidez de limpieza en el paladar.

Maridaje: Embutidos, quesos suaves, hamburguesas.
Pruebe con: espaguetis a la boloñesa.

Contenido alcohólico: 13,5%

