

Viña Amézola Crianza 2019

Varietales: 80% Tempranillo, 10% Graciano

Alcohol: 14%

Azúcar: 2,8 g/l

Acidez Total: 5,5 g/l

SO2 Total: 126mg/l

PH:3,5

Vinificación: por despalillado

Temperatura: 25-28°C

Duración: 28 días en depósito.

Fermentación maloláctica: realizada de forma natural.

Crianza: 18 meses en barrica de 225 litros (60% roble americano y 40% roble francés). Resto en botella.

NOTAS DE CATA

Color rojo brillante con capa alta. Floral, especiado y concentrado. Fresa salvaje y frambuesa con un ligero toque balsámico. Buena expresión frutal, equilibrado y sabroso.

RECONOCIMIENTOS

91 puntos Tim Atkin

