

Medieo

ORGANIC WINE

Medieo Ecológico Crianza

NOTA DE CATA

COLOR

Intenso color rojo rubí con tonos teja.

NARIZ

Aroma de frutas maduras con notas especiadas de vainilla y clavo procedentes de su envejecimiento en barrica.

BOCA

Suave, redondo, equilibrado, con taninos bien pulidos y un persistente final de boca.



ELABORACIÓN

Este vino se elabora de forma tradicional, sólo con los métodos naturales. Siguiendo estrictamente las reglas del cultivo y procesamiento de viñedo orgánico. Así mismo en bodega se sigue un sistema de separación rigurosa, lo que garantiza un procedimiento 100% orgánico. Elaborado con tempranillo ecológico.

BARRICA

Este vino ha permanecido 12 meses en barrica de roble americana y francesa.

MARIDAJE

Carnes rojas, arroz, pasta o cualquier plato de la cocina mediterránea.

ANÁLISIS

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Acidez volátil: 0.69 g/L

Acidez total: 5 g/L

pH: 3,60

Azúcares residual: 2 g/L

Sulfuroso total: 100 mg/L