

Medieo

ORGANIC WINE

Medieo Ecológico Tinto

NOTA DE CATA

COLOR

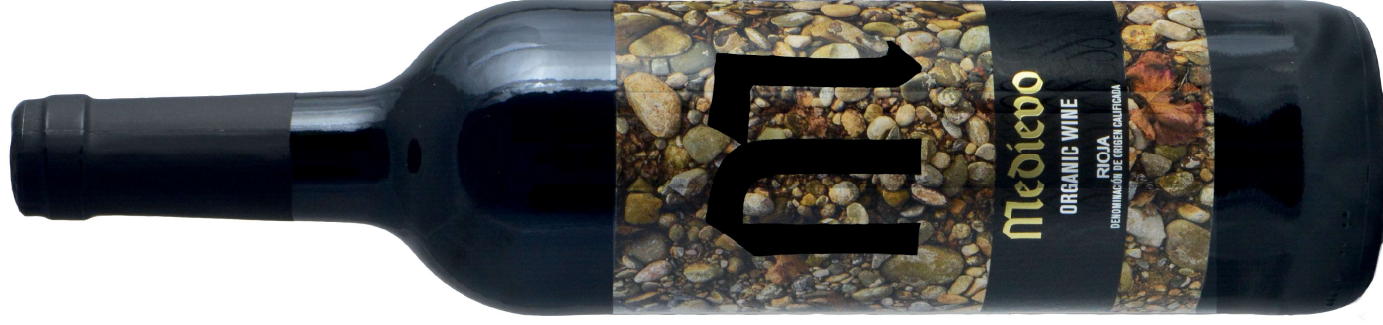
Intenso color rojo picota con reflejos violáceos.

NARIZ

Suave aroma de fruta roja mezclada con notas florales de violeta y pequeños matices de sabores lácteos.

BOCA

Fresco en boca con un agradable final redondo.



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

3-4 meses en barrica de roble americano.

MARIDAJE

Este vino marida bien con cualquier tipo de carnes, arroces o verduras o quesos. Para disfrutar plenamente se recomienda servir a una temperatura entre 16 y 18°.

ANÁLISIS

Grado Alcohólico: 13.5% Vol.

Acidez volátil: 0.65 g/L

Acidez total: 4.9 g/L

pH: 3.65

Azúcares residual: 2 g/L

Sulfuroso total: 100 mg/L