

Nuestros Vinos Jóvenes



BLANCO 2018: Viura, Chardonnay y Malvasía. El mosto flor se refrigera a unos 15 grados ,para una fermentación lenta de 12 a 14 días. De esta manera se conservan los aromas característicos de las variedades y se obtienen sabores frescos y afrutados.

ROSADO 2018: Viura y Garnacha. Al igual que en el blanco, se enfría el mosto flor para una lenta fermentación y conseguirasó un vino fresco y afrutado.

TINTO JOVEN MACERACIÓN CARBÓNICA 2018: El método de elaboración tradicional en nuestra región. Los racimos enteros se introducen en un tanque para seguir una fermentación natural dentro de una atmósfera de gas carbónico.. El resultado son unos vinos con potencia aromática afrutada y colores violaceos.