

Una oportunidad única para redescubrir el ancestral sistema de la maceración carbónica.



Cosecha

TINTO COSECHA MASET RIOJA

REDESCUBRIENDO LA HISTORIA

Vino tinto fruto del ancestral sistema de maceración carbónica tradicional de la Rioja Alavesa. Todo un arte recuperado y adaptado a los nuevos tiempos que potencia extraordinariamente los aromas y tonos florales del vino. La pura expresión de la juventud que la naturaleza y el saber hacer se encargan de renovar en cada cosecha.

- Maset Rioja
- D. O. Ca. Rioja
- Tempranillo
- 13 % vol.
- 12 - 14 °C
- 75 cl
- 0392

NOTA DE CATA

De color cereza con reflejos violáceos. En nariz destaca por sus intensos aromas a fruta roja ácida (cereza, fresa y grosella que recuerdan a la piruleta), florales (violeta) y especiados (regaliz). En boca es ligero, goloso y fresco, con un final suave y excepcionalmente afrutado.

MARIDAJE



FAMILY WINE GROUP