UNNIS

Tinto Joven 2018

VARIEDADES

100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uva de la variedad Tempranillo de una excelente calidad, vendimiada durante la noche para preservarlas de altas temperaturas. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura, seguida por la fermentación maloláctica.

NOTA DE CATA

De color rojo picota con ribetes violáceos que denotan su juventud. En nariz destaca su excelente expresión varietal, dominando los aromas a fruta roja y negra, con ligeras notas de regaliz. Su paso por boca es fresco y sabroso. Presenta una astringencia agradable, no excesivamente marcada, y un buen equilibrio entre acidez y alcohol.

MARIDAJE

Unnis es ideal para acompañar carnes blancas y rojas, setas, quesos curados y azules.

Temperatura de consumo: 15°C

Calle Illescas, 5
28360 Villaconejos (Madrid)
Tel. + 34 918 938 196
www.lagunamadrid.com

vinos y aceites laguna