



José Córdoba **Tinto Joven**

DOC RIOJA
100% Tempranillo

ELABORACIÓN

Uvas procedentes de la subzona Rioja Alavesa, dentro de la DOCa Rioja. Vendimia de los racimos a mano, en su punto óptimo de maduración. Tras el despalillado, la vinificación se realizó por el método tradicional de nuestros antepasados, sin superar durante la fermentación una temperatura de 28°C. Tras el descube realizó la maloláctica.

NOTAS DE CATA

Color rojo violáceo intenso con ribetes amarotados. Capa media-alta, límpido, brillante. Nariz limpia y afrutada, predominando las frutas rojas (cereza, frambuesa y ciruela). En boca es afrutado y fresco, con una equilibrada acidez que le da un final largo y persistente.

GASTRONOMÍA

Temperatura de servicio entre 13-15°C. Perfecto acompañante de comida típica española como la paella, jamón y quesos suaves. También marida con todo tipo de carnes y pastas.

CM
CÓRDOBA MARTÍNEZ
BODEGAS Y VIÑEDOS