

# JOSÉ CÓRDOBA

JOVEN TINTO / YOUNG RED

100% TEMPRANILLO



## ELABORACIÓN:

Uvas procedentes de la zona de producción Rioja Alavesa, dentro de la DOC Rioja. Durante la vendimia, los racimos se cogen a mano, en su punto óptimo de maduración. Tras el despalillado, la elaboración se realiza por el método tradicional de nuestros antepasados, sin superar durante la fermentación una temperatura de 28°C. Tras el descube realizó la maloláctica.

## WINEMAKING:

Grapes from the Rioja Alavesa production area. During harvest time, bunches are hand-picked, when they reach peak and optimum maturity. Elaboration of destemmed grapes under our ancient's traditional system. Fermentation temperature is never higher than 28°C. After the de-stemming, the wine makes the malolactic fermentation.

## NOTAS DE CATA:

Color rojo violetáceo intenso con ribetes amarosados. Capa media-alta, limpio, 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 largo y persistente final.

## TASTING NOTES:

Clean, brilliant, deeply colored red with purple hues. On the nose it is clean and fruity (Cherry and raspberry fruit aromas). Good weight of fruit in middle palate. Well-balanced fixed acidity providing a long persistent fruity aftertaste.

## 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.

## GASTRONOMY:

Serving temperature: 13-15°C.

An excellent pairing for typical Spanish food such as paella, ham, cheese. It is also very interesting the pairing for all kind of meat and pasta.

