



**José Córdoba**  
**Rouge Jeune**  
**DOC RIOJA**  
100% Tempranillo



ÉLABORACIÓN

Raisins issus de la zone de Rioja Alavesa, dans l'appellation DOCa Rioja. La vendange se fait à la main une fois le raisin arrivé à maturité complète. Après l'éraflage, la vinification se déroule selon les méthodes traditionnelles de nos aïeux, sans jamais dépasser une température de fermentation de 28°C. Le soutirage est suivi d'une fermentation malolactique.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge violacée profonde aux franges pourpres. Couleur intense, limpide et brillante. Bouquet net et fruité où prédominent les fruits rouges (cerise, framboise et prune). En bouche, il est frais et fruité, avec une acidité équilibrée qui lui confère une finale longue et persistante..

GASTRONOMIE

Température de service : de 13 à 15°C. Accords mets et vin : il accompagne à merveille les mets typiques de la cuisine espagnole, comme la paella, le jambon et les fromages légèrement affinés, ainsi que tous les plats à base de viande et les pâtes.

