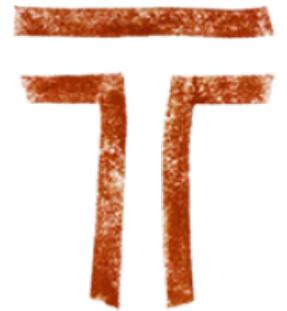


LO MORENILLO

ORIGEN: TERRA ALTA
VARIEDAD: 100% MORENILLO
GRADO ALCOHÓLICO: 14,00%



Vins del Tros



ELABORACIÓN:

Seleccionado y vendimiado a mano, fermentado en depósitos de acero, en el interior de los granos de uva, las fermentaciones tanto alcohólica como malo-láctica se producen de forma espontánea, y con una crianza de doce meses en barricas de roble francés de 225 litros. Posteriormente, se estabiliza con frío y se embotella.

CATA:

COLOR: Vino tinto seco.

AROMA: Se aprecian aromas intensos a frutos tintos y especias procedentes de la uva en un estado óptimo de maduración, potenciados por la fermentación en el interior del grano de la uva, tan característicos de la variedad.

SABOR: Toques a frutos rojos y vainilla en boca, tostados, debidos a la crianza en barricas de roble francés de 225 litros.

MARIDAJE: Vino fresco y ligeramente picante, que combina a la perfección con todo tipo de carnes y elaboraciones como estofados y salsas.

Certificado ecológico y vegano.