

CERRO PIÑEL JOVEN



Descripción

Nuestro vino más joven sorprende por su carácter innovador y su ligereza, te invita a repetir y saborear este especial vino elaborado con todo el cariño de nuestros viticultores. Se viste de color rojo cereza picota con ribetes marcados azulados, típicos colores representativos de Ribera del Duero.

Un vino intenso y afrutado, perfecto para ser compartido

Composición varietal

Tinta Fina (100%)

Elaboración

Vendimia manual seleccionada.
Maceración máxima de 14 días.
Fermentación controlada a 28°C.

Temperatura de servicio

14-16°C

Color

Rojo cereza picota, con marcados ribetes azulados, tan típicos de los vinos de la Ribera del Duero.

Nariz

Intenso y afrutado, franco y nítido, con notas de fruta negra madura, y la delicadeza de las flores azules. Sensación golosa y cálida.

Boca

Estructura media, carnoso, tanino afrutado y dulce, amable y muy frutal. Invita a beber.

Notas

Indicado para acompañar carnes, pastas, quesos, etc.

Una vez dentro de la bodega, me introducen en unos **depósitos** junto con mis **hollejos** para que maceremos. Los hollejos son uno de los componentes que me aportan el color determinante del producto final. Aquí da comienzo la **fermentación alcohólica**. El proceso mediante el cual las levaduras transforman mis azúcares en alcohol. El gas carbónico que se produce durante este proceso empuja los hollejos hacia arriba, formando lo que se conoce como “sombbrero”.

Para que los componentes lleguen a todas partes, se realiza el **remontado**. Con el mosto de las zonas inferiores del depósito se va remojando el sombrero. También, de manera periódica, se remueve el hollejo para mezclarlo nuevamente con el mosto en el proceso denominado “bazuqueo”.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica, comienza la **fermentación maloláctica**, reduciéndose mi acidez por efecto de unas bacterias presentes en mí.



Fermentación

<https://bodegasanroquedelaencina.com/>



@BodegaSanRoqueDeLaEncina/



@BodegaSanRoque



@bodegasanroque