

## ADIVINO MACERACIÓN CARBÓNICA 2019

*Adivino es la línea de vinos de Covila creada sin complejos. Como este Maceración Carbónica lleno de emociones y capaz de vibrar en la copa. Su juventud le invita a tener todo el futuro por delante. Y es que el futuro no se adivina, se crea.*

### TIPO DE VINO

Tinto joven, maceración carbónica.

### VARIEDADES

Tempranillo 100%.

### VIÑEDO

Vendimia manual de uva obtenida en una selección de viñedos de Lapuebla de Labarca y Laguardia.

### VINIFICACIÓN

Vino joven elaborado mediante el sistema de maceración carbónica o encubado de racimos enteros, método tradicional en Rioja Alavesa. La uva es recolectada en su plena madurez y encubada en nuestra bodega de **Altos de Lapuebla** donde los medios técnicos son óptimos para realizar esta elaboración.

### CALIFICACIÓN AÑADA 2019

Buena.



### NOTAS DE CATA

*'Fresco, vivo, expresivo, y vibrante. Sinónimo de juventud.'*  
Color rojo picota de fondo y matices violáceos de juventud. La nariz es intensa con aromas a plátano y frutos del bosque. Notas lácticas y toques florales. En boca es amplio, goloso, largo y con recuerdos de regaliz y mora.

### MARIDAJE

Setas, arroces, legumbres, embutidos y carnes rojas o caza, pescado azul y quesos.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C - 15 °C.

### FORMATOS

Caja de 6 botellas, tipo de cierre: corcho.  
Disponible código EAN.