

BODEGAS
COVILA

TINTO 2019

En Covila hacemos vino con nuestras propias manos y de nuestros propios viñedos. Por eso decimos que este vino es muy nuestro y muy de aquí, de Rioja Alavesa. Un tinto joven que brilla por su intensidad y frescura.

TIPO DE VINO

Tinto joven procedente de uva despalillada, ensamblado con un pequeño porcentaje de vino producido con el método tradicional de maceración carbónica.

VARIETADES

Tempranillo 100%.

VIÑEDO

Viñedos en vaso y espaldera situados en distintas altitudes y tipos de suelo. La ubicación de los viñedos abarca zonas próximas al río Ebro como Lapuebla de Labarca, Elciego, Fuenmayor junto con municipios a mayor altitud como Samaniego, Elvillar y Laguardia.

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable con temperatura controlada, donde se trabaja tanto con uva despalillada como un pequeño porcentaje de uva entera encubada por el método tradicional.

CALIFICACIÓN AÑADA 2019

Buena.



NOTAS DE CATA

'Un tinto joven que brilla por su intensidad y frescura.'
Color rojo cereza, con toques violáceos propios del vino joven. Intenso en nariz, donde aparecen notas a frutos rojos, caramelos de nata y fresa. La entrada en boca es fresca, fácil de beber, con un final frutal y balsámico que recuerda a la nariz.

MARIDAJE

Ensaladas, arroces, legumbres, embutidos, pescados y quesos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C - 15 °C.

FORMATOS

Caja de 6 ó 12 botellas, tipo de cierre: rosca o sintético. Disponible código EAN.