

ADIVINO TEMPRANILLO 2019

Adivino es la línea de vinos de Covila creada sin complejos. Este Roble representa a ese joven que madura poco a poco; con el equilibrio de un adulto y con el aroma propio de su juventud, creando una mezcla especial. 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 madurado en bodega.

VARIETADES

Tempranillo 100%.

VIÑEDO

Selección de uva en viñedos de Lapuebla de Labarca y Laguardia, con vendimia manual de viñedos en vaso.

VINIFICACIÓN

Elaborado en depósitos acero inoxidable manteniendo la temperatura de fermentación a 24°C, durante 8 días, realizando la fermentación maloláctica también en depósito. Finalmente el vino madura en bodega hasta alcanzar su momento óptimo de consumo.

CALIFICACIÓN AÑADA 2019

Buena.



NOTAS DE CATA

'Aromático y equilibrado.'

Color rojo picota de fondo. Nariz intensa con aromas a frutos rojos y notas de pastelería. En boca es amplio, goloso con un final largo. Aparecen recuerdos de fruta fresca y torrefactos.

MARIDAJE

Setas, arroces, patatas con chorizo, 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: rosca.
Disponible código EAN.