



NIEVES TINTO

Vino tinto crianza

INFO

Variedad:
100% Pinot Noir

Añada 2024

Graduación alcohólica: 13º

VINIFICACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío.
Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.
Crianza parcial en barrica de roble francés de 400 litros durante 12 meses. 6 meses mínimo en botella.
Clarificación estática.

QUÉ LO HACE ESPECIAL

Viñedos situados a 1.200 y 1.300 metros de altitud en pleno Pirineo Aragonés. En éste enclave obtenemos una materia prima única en nuestro país.
Obtenemos vinos con mayor acidez y menor concentración de alcohol, que los hacen más frescos y apetecibles.
Este tinto tiene aromas a copa parada, muy minerales y al oxigenar aparece fruta roja y pétalos de rosa.
Un tanino sutil, elegante y sedoso.
Vino muy representativo de la viticultura de montaña.