



PAJARA TINTO

Vino tinto joven

INFO

Variedad:

70% Moristel 30% Garnacha tinta

Añada 2025

Graduación alcohólica: 13,5%

VINIFICACIÓN

Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada.

Reposo en depósito durante 4-6 meses antes de embotellado.

Clarificación estática y filtración.

NOTA DE CATA

En nariz se presenta muy aromático y frutal.

Aromas a fruta roja madura

Boca muy equilibrada, untuosa con un tanino fino y agradable, dejando una sensación larga en boca.

Vino con características más comerciales.