



Vallobera Pago Malarina Tinto con 6 meses de barrica

ELABORACIÓN 100% Tempranillo vendimiada en la primera decena de octubre, cuando los controles de maduración indicaron su momento óptimo. Elaborado con uva despalillada y encubado de 21 días. Remontados, 3 al día hasta la mitad de la fermentación, que se redujeron a 2. Después de la fermentación maloláctica, pasó a barrica de roble mixto francés y americano nuevo durante 6 meses. Tras un mes de permanencia en botella, se ha limado la astringencia de los taninos.

CATA Vino de capa alta, de color rojo cereza picota con fondo morado. En nariz es fruta madura, frutillos rojos acompasados con un toque de regaliz. En boca es equilibrado, la acidez está muy bien puesta, y tanino muy noble. El ensamblaje de la madera está en su momento. Retrogusto muy largo.

GASTRONOMÍA Recomendado con besugo a la parrilla y chuletillas de lechal al sarmiento.