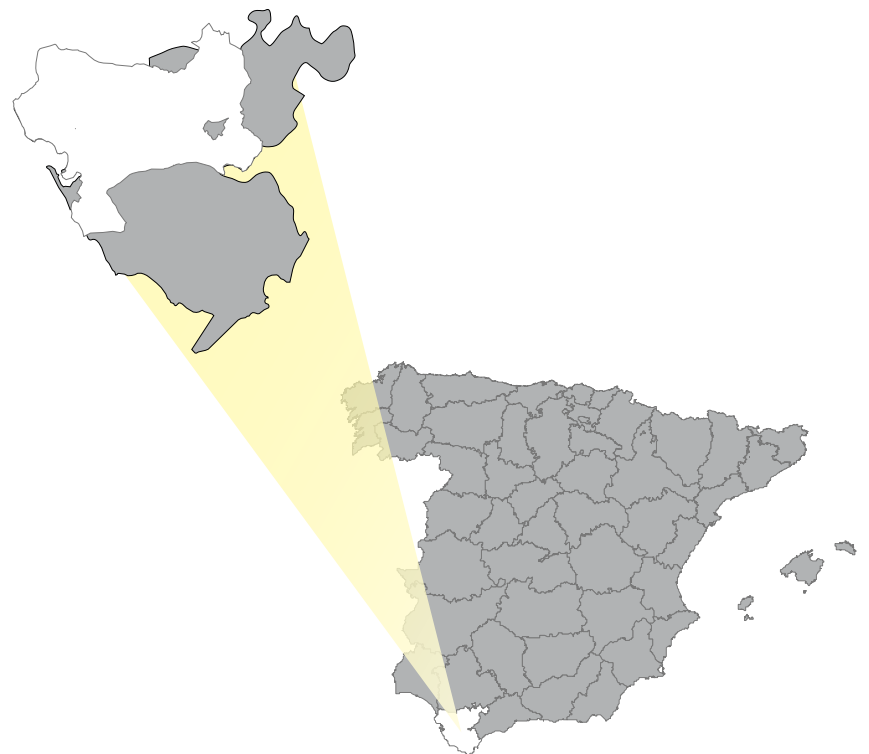


Tint Rilla

Fiel reflejo de sus raíces, Tintrilla nace con el objetivo de dar a conocer la personalidad, el carácter y la elegancia de una variedad llena de historia y arraigo en mi tierra.

No deja indiferente a nadie su complejidad, su intención y su saber estar... Acompañante de momentos tan únicos que la hacen cómplice del ayer y confidente del mañana

I.G.P. TIERRA DE CADIZ
JEREZ DE LA FRONTERA



Tint Rilla

FICHA TÉCNICA

I.G.P. Tierra de Cádiz

Uva: 100% tintilla de Rota

Grado alcohólico: 14% vol.

Temperatura de servicio: entre 14 y 16 grados

ELABORACIÓN Y VIÑAS:

El viñedo es una parcela única que se encuentra en el término municipal de Jerez de la Frontera, está conformado por viñas de 20 años. El terreno es de suelo franco con perfiles de albariza y nódulos de caliza de hasta un 18%.

Uvas seleccionadas durante toda su fase de cultivo para fermentar en tinós de madera francesa a muy baja temperatura y extraer la esencia que nos ofrece esta variedad en nuestra zona con levaduras autóctonas. Crianza de **14 meses en barricas de roble francés**

NOTA DE CATA

Fase visual: Color rojo cereza brillante y con una interesante capa y lágrima que nos indica la untuosidad que presenta

Fase olfativa: En nariz destaca fruta negra y silvestre armonizándose con recuerdos minerales propios de la albariza.

Fase gustativa: Boca voluminosa y fresca a la vez, con un perfecto balance de acidez y alcohol que dulcifica nuestro paladar gracias a la untuosidad y sedosidad de su componente glicérico que a la vez lo redondea elegantemente. Retrogusto muy largo y persistente evocando los aromas primarios recogidos en la olfacción inicial

MARIDAJE

Platos con legumbres, frutos secos, verduras asadas; carnes de caza, guisos livianos, arroces, quesos semiduros.

