

*Joven de*  
**VARAL**



**RIOJA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

# joven de VARAL

## ZONA

**Ubicación:** Baños de Ebro, pequeño pueblo en el corazón de la Rioja Alavesa.

**Viñedos:** 50 hectáreas de Viñedos Propios, en los términos de Baños de Ebro, Elciego y Laguardia.

## VITICULTURA

**Cultivo:** aplicando métodos ecológicos (en proceso de conversión).

**Varietades:** 90 % tempranillo, 6 % viura, 4 % garnacha tinta.

**Edad del viñedo:** entre 20 y 40 años.

**Vendimia:** de manera manual durante la primera quincena de octubre, en el momento en que la uva cumple con los requisitos óptimos para la elaboración del vino.

## ENOLOGÍA

**Fermentación:** mediante el sistema tradicional de Maceración Carbónica.

**Temperatura de fermentación:** 25 °C.

**Tiempo de fermentación:** 8 días.

## CATA SENSORIAL

**Fase visual:** color cereza de capa media con borde rojo violáceo.

**Fase olfativa:** aroma intenso a frutas rojas (fresas) y frutas negras (moras), con notas de regaliz y ligeras notas herbáceas que confieren un carácter fresco y agradable al conjunto.

**Fase gustativa:** vino carnoso y fácil de beber, afrutado con una ligera tаниdad y acidez que permiten su disfrute actualmente, pero que le confieren un potencial de guarda en torno a 2-3 años.

## PLATOS RECOMENDADOS

Carnes rojas, caza, embutidos...

## TEMPERATURA DE SERVICIO

Servir entre 14 y 16 °C para apreciar mejor todos los matices del vino.

## AREA

**Location:** Baños de Ebro, a village in the heart of the Rioja Alavesa.

**Vineyards:** 50 hectares of own vineyards, in the municipal districts of Baños de Ebro, Elciego and Laguardia.

## VITICULTURE

**Cultivation:** ecological methods (undergoing conversion).

**Varieties:** 90 % Tempranillo, 6 % Viura, 4 % Red Garnacha.

**Age of vineyard:** between 20 and 40 years.

**Harvest:** hand picking during the first half of October, as soon as the grape meets the optimum requirements for wine-making.

## WINE-MAKING PROCESS

**Fermentation:** by means of the traditional carbonic maceration system.

**Fermentation temperature:** 25 °C.

**Fermentation time:** 8 days.

## TASTING NOTES

**Appearance:** cherry red colour of medium intensity with a violet-red rim.

**Nose:** intense aroma of red (strawberries) and black (blackberries) fruits, with hints of liquorice and slight herbaceous hints that give it a fresh and pleasant overall character.

**Palate:** full-bodied and easy to drink, fruity with a slight tannicity and acidity that allow it to be enjoyed now or kept for up to 2-3 years.

## FOOD PAIRINGS

Red meats, game, cold cuts...

## SERVING TEMPERATURE

Serve between 14 and 16 °C to fully appreciate all the nuances of the wine.

