



LIBERWINES



HITO

2023

Uvas: 100% Tempranillo

Amadurecimento: 8 meses em barricas de carvalho francês.

Gradação Alcoólica: 14.5%

Temperatura: 14 – 16°C.

Vinícola: Bodegas Cepa 21

Origem: Castrillo de Duero, Espanha



Notas de Prova: Vinho vermelho-cereja, limpo e brilhante, com tons violáceos. O nariz é muito expressivo, destacando os aromas primários característicos da uva Tempranillo e a presença de frutas vermelhas. Na boca, é um vinho equilibrado, com paladar suave e uma sensação agradável no final de boca.



Técnica de Vinificação: Elaborado a partir da seleção de uvas das partes mais baixas dos vinhedos, sua fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada por 12 dias, para posteriormente completar sua fermentação malolática durante 30 dias. Seu envelhecimento é feito em barrica de carvalho francês.



Harmonize com: Carnes, massas e risotos, queijos e embutidos.