

PAIVA COSECHA 2024

VARIEDAD

Tempranillo.

VIÑEDO Y SUELO

Las uvas proceden de viñedos propios conducidos en espalderas, con suelos frescos y arcillosos y orientación NW-SE para captar la máxima luminosidad posible sin excesos de soleamiento en las horas de máxima temperatura.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

La vendimia se realiza de agosto a septiembre. Elaborado mediante fermentación controlada, con remontados ligeros para extraer la máxima cantidad de aromas de calidad y un color estable. Los intervalos térmicos de fermentación oscilan entre 22 y 27 °C, hasta llegar al punto óptimo de descube para otorgar así los aromas más jóvenes y vivos posibles.

NOTAS DE CATA

Su color es rojo cereza; en nariz presenta aromas florales acompañados de frambuesa y regaliz; en boca es vivo, con taninos dulces y agradable acidez.

MARIDAJE

Recomendado para tomar con carnes rojas, cerdo ibérico y patés.

TEMPERATURA ÓPTIMA

Entre 14 y 16°C. Vino elaborado de forma natural y sin filtrado para mantener sus características organolépticas propias, por lo que puede aparecer alguna precipitación.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS

Grado:	13,50%	SO ₂ Total:	74 mg/l
Ph:	3,42	Az. Volátil:	0.39 g/l
Acidez Total:	5,00 g/l	V. energético:	84kcal/100ml



GALARDONES

