



Amadís de Yébenes Joven 2020

Mezcla de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Expresa los aromas propios de estas variedades de manera fresca, con una agradable acidez. Vino joven muy afrutado y de fácil de paso.

Elaboración:

Maceración fría durante 7 días. Extracción del mosto yema y fermentación de este con levaduras seleccionadas. Ha realizado fermentación maloláctica. Mínimo contenido de SO₂.

Notas de Cata:

👁️ Cuerpo ligero. Color cereza intenso con ribete violáceo.

👃 Bayas rojas y negras como cereza, mora y grosella. Toques florales.

👄 Fresco, ligero y largo. Acidez chispeante.

Maridaje:

Quesos, conservas, chacinas ibéricas, pescados, carnes asadas... En realidad, ¡lo que te apetezca! Por ejemplo, con unas migas de pastor con huevo frito acompaña estupendamente.

Vendimia: Nocturna y manual en cajas de 15 kg.

Cosecha: 2020

Variedad de uva: Tempranillo (80%) y Cabernet Sauvignon (20%)

Alcohol: 14%

