



BODEGAS PUELLES

PUELLES JOVEN



VARIEDADES

100% Tempranillo

Vino de Municipio · Ábalos

D.O: D.O.Ca Rioja

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Edad: 20 años

Altura media: 550 mts s. n. m.

Ubicación: Ábalos (La Rioja)

Suelo: Arcillo - Calcáreo

ELABORACIÓN

Vendimia manual (Octubre) y despalillado
Fermentación controlada en depósitos de
acero inox.

Clarificación: Gelatina vegetal y bentonita

Filtrado: Suave

Contiene: Sulfitos

ANÁLISIS

Grado alcohólico: 13,50°

Acidez total: 4,40 gr.

Acidez volátil: 0,56 g/L

P.H: 3,60

CATA

Color: Morado intenso

Aroma: Frutas rojas con toques de mora

Boca: Fresco, con un buen balance de fruta,
alcohol y acidez

TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO: 15° - 18°

TAMAÑO BOTELLA: 750 ml

MARIDAJE

Combina bien con platos típicos de la región
como las patatas con chorizo, bacalao a la
riojana y otro tipo de guisos. Es un vino fresco
que también se presta a beber solo