



## Illo Gronio Joven

### Localización de viñedos

Rioja Alavesa

### Variedades de uva

Tempranillo 85% Viura blanca 15%

### Proceso de elaboración

Vendimia a mano, despalillado y estrujado suave evitando la rotura de la pepita. Maceración del mosto a temperatura controlada.

### Crianza

En depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

### Grado de alcohol

13,5°

### Temperatura de servicio

11-13°C

### Notas de cata

Intenso color rojo púrpura brillante y atrayente violeta en su ribete. En nariz elevada intensidad a fruta de la gama de la fresa y la frambuesa típica de la maceración carbónica con notas florales y fondo de regaliz.

En boca es potente con entrada suave, redondo con una gran cantidad de fruta y recuerdos especiados de regaliz.

### Recomendaciones de maridaje

Carnes ligeras, pescados grasos y aperitivos.

