

# VIORE

## Cosecha



### UVAS

100% Tempranillo.

### ELABORACION

Tiempo de maceración en fermentación: 10 días. Fermentación en depósitos de acero inoxidable.

### NOTAS DE CATA

Color rojo picota con ribetes púrpuras / violáceos, de buena capa. Aromas varietales bien definidos que recuerdan a frutos rojos (moras y ciruelas). A su paso por boca resulta redondo y equilibrado. En el retrogusto recuerda a aromas de pastelería y frutales.