



RUDA INFUSION

BOTELLAS	VARIEDAD	AÑADA	ALCOHOL
18.000	100% Tempranillo	2016	13,00%

VINIFICACIÓN

Sistema de vinificación desarrollado por Viña Ruda, tras de tres años de investigación. Consiste en una extracción muy efectiva haciendo pasar el mostovino por una columna donde los hollejos frescos son encapsulados (proceso de infusión) y una posterior fermentación del "destilado" a baja temperatura.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza brillante, muestra una alta intensidad aromática, con presencia de frutos rojos. Su paso en boca es agradable y cálido.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Recomendado con todo tipo de arroces, carnes y quesos. Su temperatura de consumo oscila entre los 14 °C y los 16 °C.

PREMIOS



EL PAÍS

elmundovino.com

ruda infusion
tempranillo 2016