

HELLO WORLD CARIGNAN



DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despallado de la variedad Carignan, las pieles y el jugo se envían a tanques donde fermenta durante 7 días a una temperatura controlada de 23°C. / *After destemming the Carignan variety, the skins and juice are sent to tanks where it ferments for 7 days at a controlled temperature of 23°C*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo con tonos violáceos. En nariz destacan los toques de mineral y notas florales. En boca es fresco y delicado, con toques afrutados. Presenta buena estructura con un tanino sedoso y postgusto largo. / *Red colour with violet notes. On the nose, hints of mineral and floral aromas stand out. In the mouth it is fresh and delicate, with fruity touches. Presents good structure with silky tannins and a long aftertaste.*

📍 **IGP:** Tierra de Castilla
IGP: Tierra de Castilla

🍷 **CLASIFICACIÓN:** Joven
CLASIFICATION: Young

🍇 **VARIEDAD:** Carignan
VARIETY: Carignan

🌡️ **CLIMA:** Continental Mediterráneo
CLIMATE: Continental Mediterranean

🍷 **GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%
ALCOHOLIC GRADE: 13,5%

📅 **CRIANZA:** Sin crianza
AGEING: Without ageing