

Carlos Plaza Joven



Región: I.G.P. Vino de la Tierra de Extremadura.

Variedades de uva: Tempranillo 90% / Syrah 10%.

Crianza: Vino tinto joven, sin crianza en madera.

Grado: 13,5°

ELABORACIÓN: Los suelos son fértiles, ricos en nutrientes y con gran capacidad de retención de agua, lo cual es muy importante pues el clima es muy seco, y en los veranos se pueden llegar a temperaturas muy altas. Viña en vaso, recogida manual nocturna. Tras el proceso de fermentación alcohólica de las variedades por separado tiene lugar la fermentación maloláctica.

Después de ser clarificado y filtrado el vino es embotellado joven, sin paso por bodega.

CATA:

Fase Visual: Intenso color cereza picota con ribete violáceo, brillante, limpio. Capa media.

Fase olfativa: Vino muy frutal desde sus inicios con aportes florales a violeta del pequeño pero muy presente porcentaje de Syrah. La fruta se muestra fresca y joven para girar hacia notas más maduras con la oxigenación, junto a notas de especias dulces en el fondo.

Fase gustativa: En boca es suave y fresco con un ataque goloso que nos hace disfrutarlo, ligero amargor en su final que le aporta longitud debido al cambio de notas golosonas en su inicio. Es un vino amable, de fácil paso por boca con un tanino joven y agradable. Final jugoso y persistente, con notas a regaliz y mora.

Recomendaciones gastronómicas:

Delicioso con nuestras ya internacionales tapas, así como embutidos ibéricos como lomo, jamón y salchichón.

Ideal con carnes blancas y salchichas a la barbacoa o a la parrilla y con pollo asado, ligeramente especiados.

Con pastas de carne y tomate o pizza forman una combinación insuperable.

Delicioso también con setas y champiñones y otras verduras, a la plancha o en revuelto.

Temperatura recomendada de servicio: 13°-14°