

# Alútiz Maceration Carbonica

## Specificaties

<b>Afkomst:</b> DOCa Rioja	<b>Smaakprofiel:</b> <u>Licht, soepel en fruitig</u>
<b>Alcoholpercentage:</b> 13,5%	<b>Kleur/soort:</b> Tinto Joven
<b>Serveertemperatuur:</b> 13-15°C	
<b>Serveertip:</b> Lekker bij vleesgerechten, gevogelte en bij gegrilde gerechten, tip BBQ!	
<b>Rijping:</b> Maceration Carbonica is een techniek die van oudsher wordt toegepast in de Rioja streek. De druiven gaan ongeplet in een afgesloten betonnen tank, de druiven gaan spontaan fermenteren en men krijgt een fantastische aroma ontwikkeling. Eigen aan deze techniek is een lichte vorm van koolzuurgas in de wijnen die een mooie tinteling geeft op de tong.	

<b>Awards</b>	<b>Kenmerken</b>
	<b>Druivenras:</b> 95% Tempranillo en 5% Viura (Macabeo); Biologische wijnbouw
	<b>Regio:</b> DOCa Rioja
	<b>Wijnbouwer:</b> <u>Bodegas Alútiz</u>



Lichte, frisse rode wijn met intense aroma's van rood fruit (kersen, frambozen, bramen) en een aangename prikkeling op de tong typisch aan de koolzuurmaceratie. Medium droonk. **Mooie, evenwichte zure balans, ideaal bij de maaltijd.**

