

Titania Tinto



Este vino tinto 100% tempranillo ha sido elaborado en nuestras instalaciones de San Vicente de la Sonsierra en Rioja Alta



La característica principal de esta peculiar variedad es que conseguimos vinos originales y diferentes a la gran mayoría de vinos blancos en Rioja mayormente elaborados con la variedad Viura.



También son vinos con elevado grado alcohólico, 13,5% en caso de Titania, aromas a frutas con hueso, por ejemplo el melocotón y florales.



En boca son persistentes y muy equilibrados entre acidez y grado alcohólico, consiguiendo que en boca sea sedoso y amable.



Debido a que es una variedad de maduración temprana, hemos encontrado una localización para plantar nuestras cepas de tempranillo blanco a una altura de 650 metros, cuando la media en Rioja ronda los 500 metros, en un suelo arcilloso que nos permiten retrasar una completa maduración de todos los parámetros de la uva.



Nuestro Titania ha fermentado en acero inoxidable a una temperatura de 12-14 grados durante 28 días, manteniendo sus lías para conseguir una mayor estructura y complejidad



Después de este proceso, ha estado durante casi 3 meses en barricas nuevas mixtas, con duelas al 50% roble francés y 50% roble americano, de tostado medio bajo para respetar la tipicidad de la variedad.



Un afinado en botella de 6 meses antes de salir al mercado, confiere a nuestro Titania una elegancia, frescura, y equilibrio con los aromas tostados de roble que hacen que la nariz y la boca de este fino sean sedosos, agradables, y sobre todo nos invite a beber por su facilidad de consumo.



Es aconsejable disfrutarlo a una temperatura de 4°-6°C.