

## Batán de Salas

### TINTO JOVEN

#### Variedades

50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Tempranillo

**Grado alcohólico:** 14 %

#### Elaboración

Vendimia nocturna, cuando las uvas expresan la máxima frescura en sabores y aromas. Cada variedad fermenta por separado y permanece en contacto con sus hollejos durante veintiún días a 18 grados. Aun tratándose de un vino joven, la salida al mercado se retrasa un año, ya que, tras la fermentación maloláctica, se introducen en el depósito duelas nuevas de roble francés que otorgan complejidad y distinción a la vez que preservan el carácter joven del vino.

#### Vista

Perfectamente cubierto y con una gran intensidad colorante que adelanta una muy buena estructura. Los tonos violáceos y rojos subidos que se observan en la copa nos describen su juventud.

#### Nariz

De gran complejidad y franqueza a pesar de la juventud del vino. Muestra un gran abanico de aromas que van desde fruta negra: cereza picota y ciruelas hasta especias: nueces tostadas, pimienta blanca y vainilla pasando por nueces tostadas o café.

#### Boca

Con muy buena estructura y equilibrio y largo paso por boca, sus taninos son cálidos, dulces. Estilo de vino muy moderno, con sabores afrutados y tostados, sin perder un ápice de frescura.

#### Maridaje

Primeros consistentes como legumbres y potajes, pescados grasos con salsas, carnes blancas y rojas, quesos curados.

