



### Milflores Tinto 2013

**Origen:** D.O. Ca. Rioja

**Tipo de vino:** Tinto - Cosecha

**Añada:** 2013

**Variedad de uva:** Tempranillo

[Descargar Ficha Técnica](#)

#### Proceso de elaboración

Maceración semicarbónica. Elaborado con uva despalillada sin estrujado para evitar romper los granos. Sombrero flotante y remontados diarios. Fermentación a temperatura controlada.

#### Análisis sensorial

**Color:** Rojo frambuesa, limpio y brillante.

**Aroma:** Amplio en nariz, muestra el carácter de la variedad tempranillo alavesa en la que destacan las notas de cereza y regaliz y sutiles detalles florales (violetas) Característico aroma del tempranillo de la Rioja Alavesa. Intensas notas a frambuesa con matices a regaliz e hinojo

**Sabor:** Equilibrado, amable y fresco, con una agradable acidez y un final de boca sedoso y dulce. Persistente.

# Milflores

"Irresistible por naturaleza"



#### Envejecimiento

Vino Joven sin crianza.

#### Servicio y gastronomía

**Temperatura de servicio:** 10°-12°C aprox.

**Gastronomía:** Ideal para quesos suaves; pastas, arroces, ensaladas y pescados azules.

### Últimos premios y menciones:



91 Puntos,  
Guía Peñín  
2014



Racimo de  
Oro, Amavi  
2012-2011



90 Puntos,  
Guía Vivir el  
Vino  
2012

### Fichas técnicas

[2012](#) [2011](#) [2010](#) [2009](#)