



## THE GIRI

– TINTO –

*“Un tinto español y viajero. Este joven airoso y polifacético hará las delicias de los bebedores más lozanos en reuniones informales”*

**CEPAS:** Elaborado a partir de Uva Tinta

---

**VENDIMIA:** Procedente de numerosas parcelas y se realiza tanto a mano como a máquina.

---

**ELABORACIÓN:** Elaborado siguiendo el método tradicional de elaboración de vinos tintos. Antes de proceder al prensado se despalilla la totalidad de la vendimia.

---

### FERMENTACIÓN:

**Alcohólica:** La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de Ac. Inoxidable a temperatura controlada entre 25-28°C. con control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

**Maloláctica:** Durante 30 días en depósito con crianza sobre lías finas.

---

**NOTAS DE CATA:** Vino tinto de color guinda con destellos granates que nos demuestran su juventud. Aroma especialmente afrutado característico de los vinos jóvenes. Combina perfectamente con platos mediterráneos, guisos de caza y quesos curados.

### Siete Pasos Wines, S.L.

Ctra. N-122, km. 311  
47300 Peñafiel, Valladolid, España  
info@sietepasos.com  
Tel.: (+34) 983 881 622  
[www.sietepasos.com](http://www.sietepasos.com)