


TIPO

Tinto Joven con madera.

VARIEDADES UVAS

Tempranillo.

VINIFICACIÓN

Las uvas de Tempranillo procedentes de viñedos plantados en suelos arenosos fueron recogidas a mano y fermentadas en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas inferiores a 27°C. Una pequeña parte del vino permaneció durante unos 12 meses en barricas de roble francés mayoritariamente y en un pequeño porcentaje de roble americano.

NOTAS DE CATA

El vino de color púrpura intenso, explosivo en la nariz con una mezcla de frutas rojas y negras maduras, muy especiado con notas a cedro. Un vino increíble que posee una fruta fantástica, excelente intensidad en el paladar y taninos maduros.

MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos de mediana y larga curación, pastas, embutidos, carnes rojas a la brasa, pollo y pavo a la plancha, estofados y guisados.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 14-16°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.