



TIPO

Tinto Joven

VARIEDADES UVAS

Tempranillo

VINIFICACIÓN

Las uvas para elaborar este vino provienen de viñedos plantados en suelos calizos ricos en arcilla. La fermentación se realizó en pequeños tanques de acero inoxidable a una temperatura inferior a los 25 °C. Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

Vino equilibrado, muy afrutado, con un paso de boca especiado, taninos maduros, sabroso, mineral con un largo final de boca que deja recuerdos de cacao.

MARIDAJE

Ideal para compartir con arroces, pasta, verduras, jamón, embutidos, carnes asada o a la parrilla, quesos frescos y curados.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.



CHOOSE | SHARE | CARE

Escanear para información
nutricional y lista de ingredientes:



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. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.