Gota de Arena



Bodegas Tridente
V.T. Castilla y León



TIPO
Tinto joven

VARIEDADES UVAS
Tempranillo

VINIFICACIÓN
Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósito y posterior permanencia en barrica de roble francés durante 3 meses permanece en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

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
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 deber esta entre los 15 °C y 18 °C.

VEGAN

WINE in MODERATION
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.