



VARIEDAD DE UVA: 100% TEMPRANILLO.

ELABORACIÓN:

Selección de uvas en viña vieja recogidas a mano y transportadas en cajas. Elaborado con mosto lágrima. Fermentación en depósito de hormigón durante 24 días, controlando la temperatura a 15°C en bodega subterránea.

NOTA DE CATA:

De color rosa piel de cebolla, limpio y brillante. En nariz aromas francos de frutas blancas, frutas rojas silvestres y fondos cítricos.

De paso suave y fresco, muy equilibrado y aterciopelado.

MARIDAJE:

Este vino es muy versátil y marida perfectamente con cualquier comida. Te recomendamos maridar con ahumados, ensaladas, pastas, mariscos, arroces y pescados.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Servir a una temperatura entre 8°C-10°C.