



Elaboración

Fermentación controlada a 28°, en depósitos de acero inoxidable. Este vino envejece durante tres meses en barricas bordelesas.

Tipo de Vino

Vino de la Tierra de Castilla y León

Graduación

13,5°

Tipo de uva

Tempranillo

Presentaciones

Botellas de 18,7 cl. y 75 cl.
Caja 45 botellines / 06 botellas.

Códigos

8422752100029
8422752210018

Características

Color rojo cereza con tonos violáceos en el borde de la copa. En nariz se aprecian los aromas de frutos rojos que aporta la variedad Tempranillo mezclados con los finos aromas del tostado del roble. En boca es suave, redondo, aterciopelado. Elegantes retronasales de fruta y roble

Recomendaciones gastronómicas

Especialmente recomendado para aperitivos y comidas de diario.

Servir entre 12° y 14°.

