

COBRANZA

Vendimia Seleccionada



Elaboración

Vino Tinto elaborado a partir de una cuidadosa selección de uvas procedentes de viñas viejas vendimiadas a mano.

De elaboración artesana, buscando un vino de alta expresión, ha permanecido en barricas de roble francés durante 16 meses.

Tipo de Vino

Tinto Vendimia seleccionada

Graduación

-

Tipo de uva

Tempranillo procedente de pagos seleccionados.

Presentaciones

Botellas de 75 cl.

Presentación por caja: 6 botellas.

Códigos

8422752600062

Características

Profundo color violáceo con un incipiente ribete morado. En nariz, el aroma es delicioso a fruta negra madura envuelta en maderas elegantes.

De paso cálido, con buena estructura en boca, muy sabroso y carnoso a la entrada, predominan los sabores a toffe y café.

Excelente concentración, suaves y jugosos taninos con un amplio despliegue de sabores; final largo y potente.

Recomendaciones gastronómicas

Especialmente recomendado para acompañar quesos curados, embutidos, asados y guisos de carne.

Servir entre 15° y 18°.