iguazú
VINS AL MAJOR

CONDADO REAL

Vino tinto joven elaborado al 100 % con uvas Tempranillo, procedentes de viñedos seleccionados.

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Se adapta muy bien con carnes blancas, arroces, quesos suaves y embutidos, así como para disfrutarlo como aperitivo o con platos cotidianos que realzan su frescura y equilibrio
Añada	2025
Temperatura de servicio	16-18 ºC
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Diari / Informal, Amb amics

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo picota intenso con ribetes violáceos brillantes, típico de un tempranillo joven. En nariz ofrece aromas frescos y frutales, donde destacan notas de frutos rojos como ciruela y frambuesa combinadas con matices suaves especiados y herbales que aportan complejidad al conjunto. En boca es medio-cuerpo, bien equilibrado y fácil de beber, con un perfil frutal jugoso, taninos redondos y un final agradable que recuerda a cereza ácida y frutos negros.

MARIDAJE

Se adapta muy bien con carnes blancas, arroces, quesos suaves y embutidos, así como para disfrutarlo como aperitivo o con platos cotidianos que realzan su frescura y equilibrio

iguazú
VINS AL MAJOR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
V.T. Castilla y León

REGIÓN
RIBERA DEL DUERO

AÑO DE CREACIÓN
1950

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

VIÑEDO PROPIO
Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Yes

VITICULTURA
Convencional