



# ENTRESUELOS

producto.variedad	100% Tempranillo
desTexto	
producto.maridaje	Recomendado con arroces con carne de caza, aves, estofados, quesos curados, carnes rojas y blancas a la parrilla, setas.
producto.crianza	Permanencia en barricas de roble francés durante 9 meses.
producto.anyada	2021
producto.gradoAlcoholico	14,50%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Ecológica
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Ecológico, Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

## PRODUCTO.ELABORACION

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de controlada

## PRODUCTO.NOTADECATA

De color cereza picota ofrece interesantes y agradables aromas de fruta madura, con presencia de noble madera, cacao y especias. En boca es complejo, fresco, goloso y equilibrado, con notas minerales y tostados, con volumen y taninos muy redondeados nos deleita con un largo y sabroso final de boca en el que no se pierde el protagonismo de la fruta

## PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

92 puntos Guía Peñín

## PRODUCTO.MARIDAJE

Recomendado con arroces con carne de caza, aves, estofados, quesos curados, carnes rojas y blancas a la parrilla, setas.

---

**BODEGA.DENOMINACION**

V.T. Castilla y León

**BODEGA.REGION**

CASTILLA Y LEÓN

**BODEGA.ANYOCREACION**

2008

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Ecológico

**BODEGA.VINEDOPROPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica