



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.gradoAlcohlico 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 LEON

BODEGA.ANYOCREACION

2008

BODEGA.FILOSOFIADEELABORA

CION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PR

OPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica