

# TAPAS

## TEMPRANILLO



**ORIGEN:** D.O. IGP CASTILLA

**VARIETAL:** Tempranillo

**ALCOHOL:** 13,5% Vol.

**TEMPERATURA A SERVIR:** 18º

### ELABORACION

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el destilado parcial de los racimos y molturación suave de las bayas. La fermentación del mosto se realiza en contacto con los hollejos, con remontados diarios. La duración de la fermentación es de 9 días y la temperatura media de fermentación de la misma es de 25 ºC. Envejecido en barrica de roble americano durante 6 meses.

### MARIDAJE

Ideal con ibéricos, queso curado y tapas..

### NOTAS DE CATA



**VISTA:** Color rojo guinda de capamedia.



**NARIZ:** Con aromas a frutas rojas silvestres como la fresa y frambuesa



**BOCA:** Agradable y persistente en boca.

