

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.

