

Tempranillo

VARIEDADES

Tempranillo 90 %
Mazuelo 5%
Viura 5%.

ELABORACIÓN

Despallado, 7 días de fermentación más
5 días de maceración con control de
temperatura.

CATA

Rojo picota de intensidad media, aroma
floral y frutas rojas (fresa, frambuesa).
Pleno en boca y franco. Sin aristas, dulzor
en boca, equilibrado.

Tª CONSUMO

14°C.

