



Vino de la Tierra de Castilla - España



ORGANIC WINE



Añada: 2017

Graduación Alc.: 14,5%.





Uvas: Cencibel

Vendimia: Uva recogida a mano en pequeñas cajas.

Vinificación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura (Máx 27°)

Crianza: 14 meses en barrica francesa

Redondeo: 12 meses en botella

-  Rojo rubí intenso. Capa alta, limpio y brillante.
-  Bien concentrado con poder frutal y una amplia gama de sensaciones como la fruta roja dulce, recuerdos a chocolates y moca. Seductor, sorprendente y de gran expresión. Fondo de vainilla y discretos frutos secos.
-  Amplio, muy suave y de gran estructura, con tanino muy dulce, redondo. Acidez elegante y equilibrada, fresco. Largo y persistente.
-  Se recomienda maridar con carnes de caza, estofados, carnes rojas, embutidos, asados, legumbres... Ideal para acompañar quesos intensos y complejos

Vintage: 2017

Alcohol %: 14,5%.





Grape varieties: Cencibel.

Picked: By hand.

Wine-making: In steel tanks with fermentation at controlled temperature of 27C for twenty-five days.

Crianza: 14 months in french oak cask

Refining: In bottles for about 12 months.

-  Intense ruby red, violet highlights. Clean and bright.
-  Well concentrated with fruit power and a wide range of sensations from sweet red fruit to ripe citrus and memories of chocolate and mocha. Discrete nuts.
-  The palate is large, very soft and big structured with sweet and round tannins. Sleek and balanced acidity. Fresh. Long and persistent.
-  We recommend pairing it with game meats, stews, red meats, sausages, roasts, vegetables ... Ideal with intense and complex cheese.