

Caballero de Castilla

ROBLE

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN
VARIEDAD UVA: 100% TEMPRANILLO

ELABORACIÓN:

Elaboración: en depósito de acero inoxidable con control de temperatura.

Maceración: 18 días (con delestajes y remontados diarios)

Fermentación: A 28°C durante diez o doce días aproximadamente.

Crianza: 5 meses en bodega nueva de roble 100% americano.

Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Color rojo cereza con ribete granate brillante y atractivo. Aromas de frutas rojas, regaliz y lácteos con notas de vainilla. En boca es suave y carnoso con taninos dulces bien aromatizados, muy sabroso y largo en postgusto.

MARIDAJE: Quesos, ibéricos, carnes a la brasa.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa tradición verde – tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219207501/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219207508/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25 rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.