

Vacceos



CRIANZA

DO: RUEDA

VARIEDAD UVA: 100% TEMPRANILLO

ELABORACIÓN:

Fermentación 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: 12 meses en barrica nueva de roble americano y francés y 12 meses en botella.

Contiene sulfitos.

FICHA DE CATA:

Color rojo cereza de intensidad media con luminosos destellos rubí en su ribete. En nariz destaca su amplia frutuosidad, con recuerdos de frutas rojas maduras de confitura de ciruelas. Amable y redondo en la entrada en boca, sabroso posee una estructura media, un paso cálido con una agradable frutuosidad en equilibrio con sus finos taninos e integrada acidez con una placentera persistencia final.

MARIDAJE: Carnes rojas a la brasa quesos curados, guisos poco condimentados .

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-16°C



FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa nova natura – corcho natural.

Código de barras botella: 8414219403705/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg. Caja de 6 bts. Código de barras:18414219403702/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg. Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.