

DAMA DEL LAGO ROBLE

TEMPRANILLO

ELABORACIÓN

Tempranillo 100%

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: 3 meses en barrica nueva de roble francés y 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

Dama del Lago



Tempranillo Roble



Denominación de Origen
Product of Spain



Dama del Lago



Tempranillo Roble



Denominación de Origen
Product of Spain

FICHA LOGÍSTICA:

Botella bordelesa nova verde - tapón nomacor light.

Código de barras botella: 8414219308208/Medidas botella 7,52x7,52x30,05-1,14 Kg.

Caja de 6 bts. Código de barras:18414219308205/Medidas: 228x152x302-7,5 Kg.

Palet 0,8x1,20x1,37 Cajas por rellano 25; rellanos por palet 4-Cajas por palet 100.

