



TEMPRANILLO ROBLE 2009

Elaborado a partir de uva de la variedad “**Tempranillo**” de viñedos cultivados en Agricultura Ecológica, sin aporte alguno de productos químicos.

Crianza de 4 meses en barrica de roble francés y americano.

Temperatura de consumo: 14-16°C Vol. 0,75l Grado 14,50%.

NOTA DE CATA:

FASE VISUAL: Ribete violáceo, con capa alta. Color cereza-picota. Limpio brillante.

FASE OLFATIVA: A copa parada aparecen los tostados y una madera bien integrada. Moviendo la copa salen los frutillos rojos, las notas minerales y vainilla.

FASE GUSTATIVA: Buena entrada, equilibrado con taninos bien integrados y dulzones.

