



Elaboración

Un año en barrica de roble seguido de, al menos, 12 meses de reposo en botella.

Tipo de Vino

Vino de la Tierra de Castilla y León

Graduación

13,5°

Tipo de uva

Tempranillo

Presentaciones

Botellas de 18,7 cl., 75 cl.,
Magnum y Doble Magnum.
Presentación por caja: 45 botellines;
12 botellas e individuales.

Códigos

8422752000022

Características

Color rojo cereza con irisaciones rubíes. En nariz se presenta con aromas a fruta madura mezclada con los torrefactos del roble, vainilla, muy armonioso. En boca es persistente, intenso, buen cuerpo, amplio y agradable, con intenso retrogusto. Un vino que refleja muy bien el carácter de las variedades y de su envejecimiento en roble americano.

Recomendaciones gastronómicas

Especialmente recomendado para acompañar quesos curados, embutidos, asados y guisos de carne.

Servir entre 15° y 18°.