

Nuestros vinos

Roble



Datos técnicos

Cepa:

Tinta del País 100%

Elaboración y Crianza:

La fermentación y maceración se realizó en depósitos de acero inoxidable a una temperatura en torno a los 28° C que permitió obtener el máximo de color y estructura, pasando luego el vino a barricas de roble francés y americano durante seis meses.

Características organolépticas:

Color rojo picota con ribete púrpura.

Limpio y fresco en nariz, con aromas lácteos, de fruta roja y agradables tostados. Vino expresivo y de buena intensidad.

En boca tiene buena estructura, frutal, fresco, vivo, equilibrado y con taninos suaves muy agradables.

Temperatura de servicio: 15-16°C

