



**CORTIJO
TRIFILLAS**



TEMPRANILLO & MERLOT

Vino Tinto Joven



VARIETADES

Tempranillo (50%) y Merlot (50%).

REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.

CRIANZA

Vino Joven sin crianza en bodega.

NOTA DE CATA

Vino joven, afrutado, fresco, goloso y sabroso. Color rojo amoratado con ribete azulado característico de su juventud. Ideal para servir solo o acompañar aperitivos y comidas ligeras.

MARIDAJE

Ideal para todo tipo de ensaladas, aperitivos, pescados, verduras, quesos, carnes blancas, arroces ligeros y comidas suaves.

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas por separado y por la noche para evitar oxidaciones. La fermentación con maceración se realiza también por separado y a baja temperatura, entre 15°C y 18°C, para conservar y concentrar aromas. Posteriormente, realizan maloláctica en contacto con roble con tostados suaves para que el aporte de taninos le aporte longevidad y estructura. Ambos vinos proceden a su Coupage y su filtrado justo antes del embotellado.

TEMPERATURA DE SERVICIO

12°C- 15°C

FORMATO

Botella Bordelesa Tradition 75cl – 6 Bot. x caja



TERRAMAGNA

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail: info@grupoterramagna.com