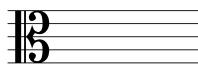




En Clave
de DO



CT EN CLAVE DE DO - D.O.Ca. RIOJA Tinto Roble 4 meses 2015 Tempranillo

VARIEDADES

Tempranillo (100%).

REGIÓN

Denominación de Origen Calificada Rioja.

CRIANZA

En roble americano y francés de primer, segundo y tercer uso durante 4 meses.

NOTA DE CATA

Este vino tinto muestra todo el carácter de las uvas de donde procede. De color rojo granate intenso, sus aromas son de fruta madura combinados con florales y ahumados. En boca es goloso, carnoso y muy sabroso.

MARIDAJE

Apto para acompañar todo tipo de aperitivos y comidas.
Compañero ideal de carnes a la brasa.

VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano y fermentadas durante 15 días con maceración de hollejos.
Realiza maloláctica en depósitos de hormigón antes de realizar su crianza de 4 meses en roble.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C.

FORMATO

Botella Borgogne Classique 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