



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN



CÓNDITA

Rojo cereza con ribetes violáceos. Elevada complejidad aromática con tonos torrefactos y muy frutosos. Fino, sabroso, con un final largo y persistente.

REGIÓN VINÍCOLA

D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León.

VENDIMIA Y ELABORACIÓN

Vendimia entre el 26 de Septiembre y el 18 de Octubre, con unos rendimientos de 20-25 hl/ha y edad del viñedo entre 30 y 60 años. Tiempo de maceración de 10 días con remontados y bazuqueos diarios.

CRIANZA

16 meses en barricas de roble francés y americano de 1 o 2 vinos. Clarificado con clara de huevo natural y embotellado en Julio de 2010.

PRODUCCIÓN

15.250 botellas de 0,75 l.
415 magnum de 1,5 l.

GRADUACIÓN

ALCOHÓLICA 14.5 %.

VARIEDADES

100 % Tempranillo del Valle del Duero.

TEMPERATURA SERVICIO

Entre 14 y 16 ° C.
Conservar el vino en un lugar fresco sin cambios bruscos de temperatura