



TEMPRANILLO ORGÁNICO

VARIEDADES

100% Tempranillo Orgánico

AÑADA

2023

GRADO ALCOHÓLICO

11,5%

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 15° - 17° C

MARIDAJE

Ideal para servir con cualquier tipo de carne, especialmente las rojas y con pescados grasos.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, aromas a frutos rojos como cerezas, frutillas. Vino suave elegante y fácil de tomar.

VIÑEDOS

Viñedos orgánicos seleccionados de la zona del levante español

PROCESO DE ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano, despalillado y estrujado ligero de las uvas, fermentación con temperatura controlada entre 22 y 26° durante 12 días, prensado suave neumático, fermentación maloláctica natural y procesos suaves de clarificación, filtración y estabilización previos al embotellado.

