

FINCA LA CAÑADA

TEMPRANILLO



100% Tempranillo
Vino tinto joven · Ecológico · 13,5% Alc.

Uvas seleccionadas de nuestra finca Valdecastro, zona de mucho viento y tierras poco fértiles. Durante la vinificación las uvas son maceradas antes de que la fermentación empiece entre 6°-10°C durante aproximadamente 4 a 5 días, para empezar a extraer todo el color y aromas de las uvas. La fermentación se realiza a temperaturas controladas que no pasan de los 26°C con remontados y delestajes diarios que proveen mayor estructura en boca.

Nota del enólogo: De color púrpura e intensidad alta destaca por su brillantez y luminosidad. Buena intensidad en nariz, donde los aromas primarios nos recuerdan a frutas del bosque, fresa, frambuesa, mora. En boca es fresco, ágil en su paso con notas golosas y frescas tipo gominola.

Presentación: Bot. Bordelesa 75 cl. Cajas x 6
Producción: 30.000 bot. 75 cl.

Certificado por: CERTIFOOD
Temperatura de consumo: 16° - 18°
IGP BAJO ARAGÓN



TEMPORE

bodegastempore.com · info@bodegastempore.com · Tel: +34 976 835 040 · Lécera · ESPAÑA