



ESENZIA  
OLD VINE

*"La fiel representación de nuestra  
Tierra y nuestra Esencia"*

VINOS ESPAÑOLES DE GARNACHA Y TEMPRANILLO • IGP BAJO ARAGÓN

TEMPORE

## ESENZIA GARNACHA OLD VINES

**Ficha de cata:** Vino completo y lleno de juventud; con un color rojo intenso y destellos de color púrpura.

Es muy aromático destacando frutos rojos y moras que delatan a nuestra Garnacha tan característica de nuestra Tierra.

Un vino perfectamente equilibrado con un gran sabor afrutado y con gran cuerpo.



### PREMIOS 2017

Medalla de ORO  
"Berliner Wein Trophy", Alemania



### PREMIOS 2016

Medalla de ORO  
"New York International Wine Competition", EEUU

Medalla de PLATA  
"International Organic Wine Award", Alemania

Medalla de PLATA  
"Mundus Vini Biofach", Alemania



## ESENZIA TEMPRANILLO OLD VINES

**Ficha de cata:** Este vino destaca por sus aromas limpios, frescos y afrutado típicos del Tempranillo (fresas y frutos rojos confitados).

Con un color intenso rojo granate, su entrada en boca es delicada, con un cuerpo marcado y unos taninos y acidez en perfecta armonía. Su largo sabor invita a repetir.



### PREMIOS 2017

Medalla de ORO  
"New York International Wine Competition", EEUU



### PREMIOS 2016

Medalla de PLATA  
"EcoRacimo Contest", España

Medalla de PLATA  
"Mundus Vini Biofach", Alemania



# TEMPORE

BODEGAS TEMPORE  
Ctra. Zaragoza s/n · 50131 · Lécera. España  
IGP Bajo Aragón · Producto de España

info@bodegastempore.com

T. +34 976 83 50 40

bodegastempore.com

# ESENZIA

OLD VINE



## FICHA DE CATA ESENZIA OLD VINE GARNACHA

<b>Variedad</b>	100% Garnacha · Vino ecológico
<b>Origen</b>	Lécera. Bajo Aragón Viñedo ecológico (35 – 50 años) Altitud: 550 m Suelos: calizos, arcillosos y ricos en minerales que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.
<b>Vendimia</b>	Segunda quincena de septiembre

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 5.3 g/l | **Azúcar residual:** 2.9 g/l

**Elaboración** Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 24°C–26°C. Maceración durante 14 días, con remontados periódicos. La clarificación y el embotellado se realizan sin ningún tipo de filtración.

**Nota de cata** Vino completo y lleno de juventud, con un color rojo intenso y destellos de color púrpura. Es muy aromático destacando frutos rojos y moras que delatan la Garnacha tan característica de nuestra tierra.

Un vino perfectamente equilibrado con un gran sabor afrutado y con gran cuerpo.



TEMPORE

# ESENZIA

OLD VINE



## FICHA DE CATA ESENZIA OLD VINE TEMPRANILLO

**Variedad** 100% Tempranillo · Vino ecológico

**Origen** Lécera. Bajo Aragón  
Viñedo ecológico (35 – 50 años)  
Altitud: 550 m  
Suelos: calizos, arcillosos y ricos en minerales que favorecen la retención de agua en una zona de mínima pluviometría.

**Vendimia** Segunda quincena de septiembre

**Alcohol:** 14% | **Acidez total:** 5.3 g/l | **Azúcar residual:** 2.9 g/l

**Elaboración** Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 24°C–26°C. Maceración durante 14 días, con remontados periódicos. La clarificación y el embotellado se realizan sin ningún tipo de filtración.

**Nota de cata** Destaca por sus aromas limpios, frescos y afrutados típicos del Tempranillo (fresas y frutos rojos confitados). Color rojo granate intenso.

Su entrada en boca es delicada, con un cuerpo marcado y unos taninos y acidez en perfecta armonía. Su sabor largo invita a repetir.



TEMPORE