

Dolfos

ELABORACIÓN:

Maceración media. Fermentación con control de temperatura entre 25° / 28°C.

CATA:

Color cereza oscuro y brillante Aromas frutales con notas típicas de la zona. Estructura media. Presenta un paso de boca suave, envolvente y equilibrado.

GASTRONOMÍA:

Ideal para acompañar las comidas de cada día, especialmente embutidos, quesos y todo tipo de carnes.

CONSUMO ÓPTIMO: 1 - 3 años desde la fecha de cosecha

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 - 18°C

REGIÓN: Vino de la Tierra de Castilla y León

UVAS: 100% Tempranillo

CRIANZA: No tiene crianza en madera

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Aproximadamente 20 años

CATEGORÍA: TINTO

GRADUACIÓN: 12,5% vol. Alc.

TAPÓN: Rosca tipo Stelvin

FORMATOS DE BOTELLAS Y CAJAS:

750 ml x 12 botellas en cartón



La amplia gama de vinos con una marcada personalidad y con el carácter de la zona, ha sido clave para que esta bodega sea una de las más atractivas del panorama vitivinícola español. Todos ellos componen un verdadero muestrario de singularidad y elegancia.

