



Tiempo Tempranillo Barrica

ELABORACIÓN:

Maceración media. Fermentación con control de temperatura entre 27° / 30°C.

CATA:

Color cereza intenso con ribetes teja. Aromas frutales y florales mezclados con vainilla. Presenta un paso de boca sedoso y equilibrado.

GASTRONOMÍA:

Embutidos y todo tipo de carnes.

CONSUME: 2 - 4 years following the harvest

SERVING TEMPERATURE: 15 - 18°C

REGION: Vino de la tierra de Castilla y León

GRAPE VARIETIES: 85% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon

BARREL AGEING: 4 months in American oak

AGE OF VINEYARDS: Approx. 20 years

CATEGORY: DRY OAKED RED

ALCOHOL: 13% vol. Alc.

CLOSURE: Screwcap or cork

BOTTLE AND CASE FORMATS:

750 ml x 12 bots in carton



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.

