



# EL COCHE

**Tipo de vino:** tinto joven.

**Variedad de uvas:** 100 % tempranillo.

**Viñedos y vendimia:** viñas de 15-35 años de edad de plantación. Vendimia manual con controles de maduración y selección en la recepción en bodega.

**Elaboración:** fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25 °C - 27 °C durante 10 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable.

**Nota de cata:** color rojo cereza. Aroma de fruta ensamblada sutilmente con vainilla y tonos especiados de roble. Complejo y elegante en boca.

**Temperatura de servicio:** 15 °C - 17 °C.

**Maridaje:** embutidos, carnes blancas, aves, potajes, pasta y quesos media curación.

**Presentación:** caja cartón 6 botellas de 75 cl.

