



LA SUEGRA

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.

