



LA SUEGRA

Roble

Tipo de vino: tinto crianza.

Varietades de uva: 100% tempranillo.

Viñedos: viñas de 15-25 años de edad que confieren finura y un carácter afrutado.

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 14 días. Fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Madurado seis meses en barrica de roble.

Nota de cata: color rojo con matices de cereza. Aroma de fruta, mora y regaliz, con recuerdos de vainilla y especias. Complejo y elegante en boca, retrogusto largo.

Temperatura de servicio: 12°C - 14°C.

Maridaje: carnes curadas, carnes blancas, aves, potajes, pastas y quesos semicurados.

Presentación: caja cartón 6 botellas de 75 cl.

