

ENTRENOTAS TEMPRANILLO



DENOMINACIÓN: D. O. LA MANCHA

MARCA: ENTRENOTAS

AÑADA: 2018

VINO: TINTO

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo

EDAD DE LA VIÑA: desde 1976

TERRERNO: Pedregoso- Calcareo (Estructura y tipicidad cremosa).

ALCOHOL: 13,0 % Vol.

Vinificación

Desde mediados de agosto se hacen varios controles de maduración por parcelas, para decidir el momento óptimo de maduración.

Vendimia manual, previa selección en el campo. Maceración y fermentación durante ocho días a baja temperatura, remontados cortos y frecuentes para extraer todo el carácter frutal de la uva. De gran gama aromática, resultado en boca untuoso y aterciopelado.

Notas de cata

Rojo picota con tonos violetas, aromas muy intensos a frutas rojas (fresa y cereza) y lácteos que lo hacen muy complejo. En boca, entrada dulce y fresca, muy equilibrado y retrogusto frutal.

Maridaje

Pasta con salsas ligeras, carnes a la brasa (cordero, chivitos), pescado de río, guisos, carnes, quesos blandos, setas.

Temperatura de consumo recomendada: 14°C.

Logística

Botellas por caja: 12 botellas.

Cajas por palet: 60 cajas

Peso de la caja: 14,4 kg

Cajas por tanda: 12 cajas

Peso bruto: 890 kg