



Real Compañía *Tempranillo*

VT DE CASTILLA

VIÑEDO

Situación: viñedos seleccionados en varias ubicaciones de Castilla.

Suelos: arcilloso-calcáreos.

Clima: continental con inviernos fríos y veranos secos y calurosos. Fuerte contraste de temperatura entre el día y la noche.

Variedad: 100% Tempranillo.

Edad media del viñedo: 20 años.

NOTA DE CATA

Color: rojo cereza intenso, con destellos violáceos que insinúan su juventud.

Nariz: intensos aromas frutales que recuerdan a ciruelas y moras, a violetas y a regaliz.

Boca: tiene una estructura redonda, con sensaciones afrutadas.

Postgusto: largo, placentero y lleno de sabor.

ELABORACIÓN

Fermentación: 12 días en depósitos de acero inox.

Maceración: en frío, a temperatura controlada, para preservar el componente aromático.

Crianza: vino joven, sin crianza en barrica. Permanece dos meses en botella antes de su lanzamiento al mercado.

GASTRONOMÍA

Todo tipo de tapas.

Embutidos: chorizo, lomo, jamón curado, etc.

Paella y pastas con salsa de tomate.

Carnes asadas y a la parrilla

Quesos semicurados.

Una gran opción como vino a copas.

SERVIR A 15-16 °C