

ZG

ROBLE TEMPRANILLO

Z U A Z O G A S T O N



FICHA DE CATA

ELABORACIÓN

Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, en laderas arcillo-calcáreas a una latitud de 800 metros, con un control exhaustivo del proceso. Ha permanecido 4 meses en bodega de roble francés, posteriormente se embotella completando el proceso con el reposo en botella.

CATA

Brillante de color cereza picota de intensidad alta, con un ligero ribete violáceo. Aroma intenso, combinando la fruta y los toques elegantes de la crianza en madera bien ensamblados. Vino equilibrado de paso agradable, glicérico, termina en con sensación retronasal, grata y persistente.

PARTICULARIDADES

- **Grado Alcohólico:** 14% vol.
- **Temperatura de servicio:** 17 – 19 °C
- **Maridaje:** Recomendado para carnes de caza y asados, guisos condimentados o en salsas y quesos.
- * **Capacidad:** 750 ml
- * **Tipo de botella:** Borgoña

