



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 barrica 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 retronal, grata y persistente.

PARTICULARIDADES

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

