



## Ficha De Cata



### ELABORACION

Vino elaborado a partir de las variedades tempranillo con el máximo rigor, en el control y cuidado de nuestros caldos, conservando un intenso aroma y dotándolo de un carácter fresco y suntuoso.

### CATA

Color rosa palo, brillante,  
Aroma intenso, limpio. Predominan las notas de frutos rojos dulces, acompañados de recuerdos florales. Agradable en nariz, fresco y aromático.

En boca muestra ser un vino muy redondo y equilibrado, de entrada fresca y acidez correcta. Paso suave y muy agradable, llenando de fruta la boca, dejando recuerdos prolongados de frutos rojos. Persistente y sabroso.

### PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 12% vol.

Temperatura de servicio: 8 – 10 °C

Tipo de botella: Rhin

Capacidad: 75 cl



## Ficha De Cata



### ELABORACION

Vino elaborado a partir de la variedad Tempranillo, con el máximo rigor, en el control y cuidado de nuestros caldos, dotándolo de un carácter fresco y afrutado, de agradables aromas varietales.

### CATA

Color rojo purpura, brillante y de gran viveza.

Intensos aromas varietales, frutos rojos y ciruela.

En boca es afrutado fresco y vivo. Acompañado de una estructura tánico-ácido equilibrada, que nos proporciona en conjunto un vino bien constituido de cuerpo medio, persistente y sabroso.

### PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 15 – 17 °C

Tipo de botella: Rhin

Capacidad: 75 cl



## Ficha De Cata



### ELABORACION

Vino elaborado a partir de la variedad Tempranillo, con el máximo rigor, en el control y cuidado de nuestros caldos, junto con su estancia en barricas de roble americano de 225l, lo dotan de un carácter afrutado junto con una elegante crianza.

### CATA

Color rojo picota de reflejos violáceos, brillante.

Intensos aromas varietales, frutos rojos maduros, vainilla notas balsámicas y trazas de café.

En boca arranca con un ataque afrutado fresco en armonía con las notas de crianza, acompañado de una estructura tánica pulida, golosa. Final equilibrado persistente y sabroso.

### PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13% vol.

Temperatura de servicio: 15 – 17 °C

Tipo de botella: Rhin

Capacidad: 75 cl



## Ficha De Cata



### ELABORACION

Vino elaborado a partir de las variedades Sauvignon Blanc y Viura, con el máximo rigor, en el control y cuidado de nuestros caldos, conservando un intenso aroma y dotándolo de un carácter fresco y suntuoso.

### CATA

Color brillante limpio de tonos limón pajizo.

Gran riqueza aromática a hinojo, manzana, polmelo.

Con un paso por boca suave, fresco; correcto equilibrio entre acidez y dulzor, con un retrogusto agradable y persistente.

### PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 12% vol.

Temperatura de servicio: 8 – 10 °C

Tipo de botella: Rhin

Capacidad: 75 cl