



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 púrpura, 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 tannica 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



Generación
siete
SAUVIGNON BLANC
VIURA

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, pomelo.

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