



Tempranillo

VARIEDADES

100% Tempranillo

TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 15° - 17° C.

MARIDAJE

Ideal para servir con cualquier tipo de carne, especialmente las rojas y con pescados grasos.

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso, aromas a frutos rojos como cerezas, frutillas. Vino suave elegante y facil de tomar.

VIÑEDOS

Viñedos seleccionados de la zona del levante español.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano y a máquina, despalillado y estrujado ligero de las uvas, fermentación con temperatura controlada entre 22 y 26° durante 10 días, prensado suave neumático, fermentación maloláctica natural y procesos suaves de clarificación, filtración y estabilización previos al embotellado.

Santa Ana