

Amigo Sancho

TEMPRANILLO & CABERNET SAUVIGNON
ROBLE 2016



Variedad

Tempranillo 75%, Cabernet Sauvignon 25%
D.O.P La Mancha

Tª de servicio

Servir a temperatura ambiente entre 16°C y 18°C

Maridaje

Acompañamiento ideal para carnes rojas sobre todo a la parrilla, carnes de caza, carne de cerdo, quesos curados, guisos.

Elaboración

Cuidada selección de uvas Tempranillo y Cabernet Sauvignon procedentes de nuestros viñedos más antiguos vendimiados manualmente en su punto óptimo de maduración. La recepción de los varietales se realiza de forma separada y su fermentación a temperatura controlada lo que nos asegura una mayor extracción aromática y cualitativa de ambas variedades. Tras la fermentación, filtración, estabilización y elaboración del coupage. Comienza su paso por barrica de roble francés y americano durante 3 meses proporcionando la personalidad y singularidad de este vino.

Nota de cata

Unión de color y sabor propios de la uva tempranillo junto con el cuerpo de la Cabernet Sauvignon, cuyo resultado es este vino intenso y original, con claros aromas de su estancia 3 meses en barrica de roble. Paso en boca equilibrado y con buenos taninos que aportan vigor y cuerpo a este vino elaborado con la mejor selección de calidades en ambas variedades.

Análisis

ALC: 13,5% VOL
AT: 5,00 gr/lit
AV: 0,45 gr/lit
PH: 3,5
AR: < 3,00gr/lit
SO2 L: 35 ppm
SO2 T: 110 ppm

Formato

Botella: Bordelesa Lux Natura, 750 ml. PV 410 gr/PT 1160 gr
Tapón: Corcho colmatado 44x24 mm
Código EAN: 8437003047237
Caja: 6 unidades/DIM: 222X148X314 mm/PV 260 gr/PT 7,60 kg
Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.