

# Amigo Sancho

TEMPRANILLO  
CRIANZA 2014



## Variedad

Tempranillo 100%  
D.O.P La Mancha

## Tª de servicio

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

## Maridaje

Acompañamiento ideal para todo tipo de carnes especialmente asadas, quesos curados, Patés y guisos muy condimentados.

## Elaboración

Elaborado con nuestras mejores uvas Tempranillo procedentes de los viñedos más antiguos y vendimiadas en su momento óptimo de maduración. Suave despalillado y estrujado, acompañado de su posterior fermentación a temperatura controlada y una maceración larga. Con la que conseguimos extraer todas las virtudes de la variedad. Después su crianza en barrica de roble francés y americano durante un periodo de 6 meses. Seguida de su crianza en botella de otros 6 meses más, proporcionan el carácter y redondeo este excelente vino antes de salir al mercado.

## Nota de cata

La selección de nuestras mejores uvas tempranillo y su paso por barricas de roble con su posterior crianza en botella aportan a este vino un carácter sin igual y unos intensos aromas a vainilla tostada y fruta madura que proporcionan en boca una gran expresión e incitan a disfrutar de este vino con mucha vida aún por delante.

## Análisis

ALC: 13,5% VOL  
AT: 5,20 gr/lit  
AV: 0,50 gr/lit  
PH: 3,5  
AR: < 4,00gr/lit  
SO2 L: 30 ppm  
SO2 T: 90 ppm

## Formato

Botella: Bordelesa Stylus, 750 ml. PV 560 gr/PT 1320 gr

Tapón: Corcho 1+1 44x23,5mm

Código EAN: 8437003047244

Caja: 6 unidades/DIM: 222X148X314 mm/PV 260 gr/PT 8,3 kg

Europallet: 100 cajas/600 botellas/4 alturas de 25 cajas.