

MARQUÉS DE UROS

Red Blend / V.T. Castilla y León



la vieja cepa
Bodegas y viñedos

Variedad de uva: 95% Tempranillo
5% Garnacha

Elaboración: Vendimia manual de viñedos de entre 30-35 años. Selección de las mejores uvas en el viñedo y en la mesa de selección. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y fermentación maloláctica en depósitos subterráneos de hormigón.

Alcohol: 14% by Vol.

Notas de cata: Color rojo cereza, con ribetes violáceos en capa fina.

En **nariz** destaca por su aroma intenso y afrutado, con notas de frutas silvestres negras y un fondo de compota de fresa.

En **boca** es muy expresivo, con cuerpo medio alto, agradable al paladar, sabroso y carnoso. Taninos suaves y redondos, con toques de cereza y fresa.

Maridaje: Todo tipo de aperitivos, jamón, chorizo, salami, carnes y verduras a la barbacoa, hamburguesas, pizzas, carnes rojas asadas, ahumados, pollo asado, pavo asado, foie, cocina italiana y asiática y quesos semicurados.
Un vino versátil, perfecto para vino por copa y para comidas ligeras.

Temperatura de servicio: 15°C



Vino de la Tierra
de Castilla y León



— lavieja cepa.com

Diseñado por la artista/ilustradora Victoria Novak.
Todos los derechos reservados.