

El Aviador Tempranillo

Vino de la Tierra de Castilla y León / Tinto



Tempranillo es la variedad de uva española que, por excelencia, más se cultiva en la región de Castilla y León, adoptando diferentes nombres locales como Tinta de Toro, Tinta del País, etc.

VARIEDAD

100% Tempranillo

ESTILO

Vino tranquilo

REGIÓN

Castilla y León es una indicación geográfica protegida (IGP), utilizada para designar los vinos de la tierra elaborados con uvas producidas en la comunidad autónoma de Castilla y León, España.

NOTA DE CATA

Color: rojo cereza profundo con tonos púrpuras. En nariz: aromas a moras rojas y negras con un toque a regaliz. En el paladar. Sabores concentrados a sabores de frutas negras con un perfecto equilibrio de fruta y taninos. Redondo, suave y persistente.

MARIDAJE

Combina de forma especial con todo tipo de entremeses, embutidos como el chorizo o el jamón serrano, además de arroces, pasta y queso.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5°

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Se aconseja beber a una temperatura entre 14 ° y 16° C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Los estrictos controles sobre la maduración son respetados con el fin de obtener un vino bien equilibrado. Las uvas son seleccionadas para obtener este perfil de vino joven y realizar una maceración prefermentativa en frío y poder obtener así color y polifenoles deseados. La fermentación transcurre durante 8-10 días a fermentación controlada en torno a 22-24°C y se realizan microoxigenaciones para obtener la máxima frutuosidad y amabilidad del vino.