

Vino de la Tierra de Castilla y León

El Aviador Tempranillo

Para la mayoría, el cielo es el límite. Para El Aviador, el Cielo es su casa.
Este vino está elaborado con uva tempranillo, la variedad de uva española que, por excelencia, más se cultiva en la regiones de Castilla, adoptando diferentes nombres locales como Tinta de Toro, Tinta del País, etc.

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.

VARIEDAD
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se aconseja beber a una temperatura entre 14 º y 16º C.

Notas de Cata

Este monovarietal de Tempranillo sorprende por su intenso color cereza, con ribete violáceo, que en fase olfativa presenta aromas intensos a fresa, frambuesa, grosella y regaliz negro. La fruta vuelve a aparecer en el paso de boca.

Maridaje

Su buena estructura y persistencia hacen que combine muy bien con carnes, arroces, embutido o queso.

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 22-24ºC y se realizan microoxigenaciones para obtener la máxima frutosidad y amabilidad del vino.