



TEMPRANILLO

100% Tempranillo



Color rojo rubí.



Intensidad pronunciada, con aromas a cereza roja y ciruela, terroso y mineral con notas de cuero y clavo.



Entrada suave y de intensidad media, con taninos ligeros. Equilibrado con retrogusto afrutado y especiado.



Queso manchego, carnes rojas, embutidos ibéricos y tacos de arrachera o cochinita.

Temperatura de Servicio: 12- 14 °C.



Peñín

91 2026
puntos