



CASA DE LA VIÑA TEMPRANILLO OLD VINES (VDLT CASTILLA)



Elaboración: Elaborado con uvas Tempranillo provenientes de cepas de más de 30 años. Divididas en parcelas que se vendimian a mano y se elaboran por separado para que cada una de ellas exprese toda su personalidad.

Cata: Rojo picota intenso con ribete morado que denota su integridad. Elegantes aromas con gran expresión frutal de frambuesas y moras y recuerdos florales de lilas finas. Ataque frutal en boca, potente y carnoso.

Maridaje: Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo, buey, caza, aves, carne estofada, setas y quesos.

Temperatura de servicio: 12-16°C.

Premios: I Challenge to the Best Spanish Wines for USA Miami May 2012: Tempranillo 2011 Plata. International Wine Guide 2012: Bronce Casa de la Viña Tempranillo 2011. Asociación Amigos del Vino de Valdepeñas: Oro Tempranillo 2010. X Tunel del vino: Bronce 2009. Fercam: 2000 y 2009 Bronce. 1999 Plata. II Concurso oficialmente reconocido de los mejores vinos de Tierra de Castilla: Oro 2006, 2007 y 2008. Vinalies (Paris) 2006: Plata. Les Citadelles du Vin (Bordeaux) 2006: Plata. Mundus Vini (Germany): 2005 Bronce y 2006 Plata. Concours Mondial Bruxelles: Plata Casa de la Viña Tempranillo 2004 y Oro Tempranillo 2006. Junta de Comunidades de Castilla La Mancha: Mejor Vino de la Tierra de Castilla 2004 y 2006. Bacchus: Plata 1998 y Oro 2005,...

