



SEÑORIO DE VAL TINTO (D.O. VALDEPEÑAS)



Elaboración: *Vino tinto de la variedad Tempranillo, proveniente de viñedos propios. Tras un seguimiento exhaustivo por parcelas de la poda, ciclo vegetativo y maduración de la uva (de pulpa y hollejo), se procede a la selección y vendimia manual de las parcelas. A través de un equilibrio óptimo entre “cortas maceraciones” y “selección de temperaturas” en fermentación (al principio altas para extraer cuerpo y en tumultuosa baja para obtener aromas), se logra expresar la complejidad aromática (floral y frutal) así como el cuerpo y los tonos violáceos que definen la personalidad de este terreno.*

Cata:

- **Fase Visual:** *Rojo picota de media capa, brillante.*
- **Fase Olfativa:** *Notas muy marcadas de fresón y frutas rojas maduras.*
- **Fase Gustativa:** *En boca con acidez y grado perfectamente ensamblados, limpio y suave.*

Maridaje: *Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo, estofado de carne, setas y quesos curados.*

Temperatura de servicio: 12-16°C.

