



La Gargantilla Tempranillo 2017

Vino de Parcela. Edición Limitada de 1.025 botellas

VIÑEDOS

Parcela de 6.7 Has. Preselección de cepas y posterior de racimos. Altitud de 580 m. y suelo franco muy pedregoso.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

GRADO

14,0% Vol.

ENVEJECIMIENTO

15 meses en bodega de roble francés (60%) y americano (40%) de grano fino.

OBSERVACIONES DE LA CATA

Muestra un precioso color rojo cereza picota con reflejos granates de capa muy alta. Limpio y brillante. Aromas intensos de fruta negra (cassis) junto con notas de especias dulces sobre un fondo ahumado aportado por una crianza en bodega perfectamente integrada en el vino. En boca es estructurado, potente y con un marcado carácter del terruño del que procede.

MARIDAJE

Especialmente indicado para carnes a la brasa, pescados, al horno, guisos tradicionales, quesos curados y embutidos ibéricos.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.