



T-Sanzo 3 Tempranillos



Región	Vino de la Tierra de Castilla y León
Variedades	100% Tempranillo

VIÑEDO: Toda la uva pertenece a la variedad de Tempranillo, pero proceden de **distintas fincas en Ribera del Duero, Toro y Rueda**. Diversidad de suelos y microclimas que proporcionan uvas con diferentes características y con mucha variabilidad en función de la añada. Por esta razón decidimos la mezcla cada año en función de la climatología y la evolución del viñedo para asegurar una calidad final del producto.

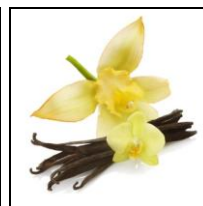
ELABORACIÓN: Todos los Tempranillos se elaboran por separado hasta el momento de la crianza en barrica. Crio-maceración a 10° C durante 6 a 8 días, con el fin de obtener la mayor cantidad de aromas y color, la fermentación dura entre 18-21 días. Tras la fermentación maloláctica se elabora la mezcla y entonces se pasa a **barricas de roble francés durante 12 meses**.

ANALITICA	
Grado alcohólico	13,7 %
Acidez	4,8 g/l
Azúcares	2,1 g/l



CATA

Intenso color rojo cereza con tonos morados. Delicioso bouquet de fruta madura adornada con toques de vainilla.



MARIDAJE: Ideal con pollo asado

