

ALDEÓN *de* LAR

TEMPRANILLO



V.T. CASTILLA Y LEÓN

VINO TINTO

VARIEDAD DE UVA : TEMPRANILLO

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósito y posterior permanencia en bodega de roble francés durante 3 meses permanece en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

El vino de color púrpura intenso, explosivo en la nariz con una mezcla de frutas rojas y negras maduras, muy especiado con notas a cedro. Un vino increíble que posee una fruta fantástica, excelente intensidad en el paladar y taninos maduros.

MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos de mediana y larga curación, pastas, embutidos, carnes rojas a la brasa, pollo y pavo a la plancha, estofados y guisados.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

750 ml.

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos. Se recomienda el uso moderado de este producto.



BODEGAS PACO MULERO