



**Cosecha:** 2015

**Vendimia:** Manual

**Grado alcohólico:** 13'5 % vol

**Varietalidad:** Tempranillo 100%

**Origen:** Tordesillas (Valladolid)

**Viñedo:** La Almendrera, 27 años

## LAS VIÑAS

Viñedo en vaso, variedad tempranillo, plantado en el año 1989 en la finca "La Almendrera". Cuenta con el sistema tradicional a marco real 3x3m. Hoy se encuentra en su mejor momento de cultivo. Se plantó en tierra de gravas y arenas de gran profundidad, lo que facilita un enraizamiento suficiente, ya que este viñedo no recibe más agua que la de la lluvia. La vendimia se realiza manualmente, seleccionando la uva en viñedo para su posterior transporte al lagar.

## ELABORACIÓN

Se realiza la maceración con sus hollejos durante las horas necesarias para que extraiga mayor intensidad aromática y colorante, en este momento se realiza el sangrado y el mosto se lleva a otro depósito donde hará la fermentación.

## CATA

Vino rosado de aspecto limpio y brillante, con un color fresa intenso y ribetes violáceos.

En nariz presenta una intensidad aromática media-alta, aromas limpios como frutas rojas silvestres, fresa, cereza.

En boca, percibimos una entrada suave que evoluciona hacia una ligera acidez y persistencia final.

## MARIDAJE Y CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y resguardado de la luz.

Mantener la botella en posición horizontal.

Ideal para aperitivos, pasta fresca, ensaladas, quesos, carnes blancas. Temperatura de servicio, 10-12°