



**FICHA TÉCNICA:**

Monovarietal de uva tempranillo también llamado cencibel.

Denominación de Origen “La Mancha”

La fermentación se realizó en contacto con los hollejos, a una temperatura de 25° C y su crianza en bodega de roble americano durante 12 meses. Y, posteriormente, un tiempo en botella mínimo de 6 meses.

**FICHA DE CATA:**

Fase Visual: Color rojo cereza, con ribete rojo teja.

Fase Olfativa: Es un vino con una buena intensidad de nariz con notas de vainillas y frutos secos y con un toque de compota de frutas rojas maduras.

Fase Gustativa: Vino elegante, redondo con taninos agradables y retrogusto intenso y largo.

Temperatura de servicio: 17°C-18°C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo, para una perfecta oxigenación del vino.

Maridaje: Carnes rojas, platos elaborados y platos de cuchara.