

FICHA TÉCNICA:

Monovarietal de uva tempranillo 100%, también llamado cencibel.

Vino de la Tierra.

Marca: "COMEDIANTE".

La fermentación se realizó en contacto con los hollejos, a una temperatura de 22-26 °C, durante 15 días.



FICHA DE CATA:

Fase Visual: Brillante, color rojo rubí, con tonos rojos.

Fase Olfativa: Es un vino con una intensidad media en nariz, limpio con notas de frutos rojos y frutos del bosque.

Fase Gustativa: Vino de paso suave, taninos suaves y retrogusto medio.

Temperatura de servicio: 16°C-17°C.

Maridaje: Carnes rojas y platos de cuchara.

