



FLORENTINO PÉREZ

TINTO ROBLE 2015



Añada:

2015.

D.O.P.:

Manchuela.

Variedad:

Tempranillo Cabernet Sauvignon.

Categoría:

Tinto Roble.

Vendimia:

Recolección manual en su grado óptimo de maduración, realizada únicamente de nuestros viñedos con un rendimiento de 3 kg. por planta.

Elaboración:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y de capacidad reducida.

Crianza:

3 meses en barrica de roble francés y americano, con control de temperatura y humedad.

Grado Alcohólico:

14°

Cata:

Este gran vino presenta un bello color cereza picota con ribetes granates, en nariz potente y complejo, destaca la madurez de la uva con aromas frutales y tostados de la madera, tonos especiados. En boca es sabroso, elegante y muy frutal con nobles taninos, frutas negras, ciruela.

Maridaje:

Servir a temperatura de 16° a 18°.

Acompaña a carnes de cordero, ternera, cerdo, asados, carnes rojas y pescados como bacalao, atún, bonito, etc.

Presentación: Caja de 6 botellas.