

Señorío de Polito

Tempranillo



Vino de la Tierra de Castilla

Variedad de uva: Tempranillo

Añada: 2015

Contenido de alcohol: Alc. 12,5 %.

Vinificación

El viñedo se encuentra en las faldas de la Sierra de Alhambra, con suelo pedregoso que favorece la permeabilidad y el drenaje del agua de la viña, uvas vendimiadas a mano. Posteriormente se realiza una minuciosa selección del fruto y se transporta hasta los depósitos de fermentación donde se vinifica a temperatura controlada y con las más avanzadas técnicas enológicas.

Notas de cata

Rojo picota, de intensidad alta. Aromas primarios (de la uva) frutos rojos (frambuesa y cereza) con notas cremosas, en boca estructura media, afrutado y perfecto equilibrio (taninos-acidez-alcohol).

Maridaje

Pasta con salsas ligeras, carnes a la brasa (cordero, chivitos), pescado de río, guisos, carnes, quesos blandos, setas.

Temperatura de consumo recomendada: 14°C.

Logística

Botellas por caja: 12 botellas.

Cajas por palet: 60 cajas

Peso de la caja: 14,4 kg

Cajas por tanda: 12 cajas

Peso bruto del palet: 890 kg