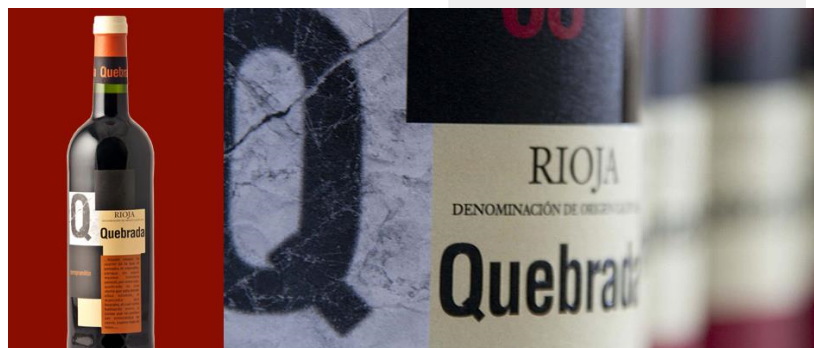


Quebrada Tempranillo



País de origen: España

Región: D.O. Ca. Rioja

Variedad: Tempranillo

Volumen: 0,75 l y 1,5 l

Producción: Tanques de acero

Contenido alcohólico: 14%

Acidez: 4,6 g/l

Azúcar residual: 2,2 g/l

Cierre: corcho natural

Premios: Medalla de oro Mundus Vini (2010, 2013), Medalla de plata Mundus Vini (2011, 2012)

Notas de cata:

Intenso rojo violáceo con reflejos morados.

En nariz claro y muy fresco con distinguidos aromas a cereza y bayas, acompañados de discretos tonos vegetales y herbáceos.

En el paladar es fuerte pero no pretencioso. Muy afrutado con taninos prominentes. Maravillosa combinación de acidez y alcohol. Persistencia media larga que invita a continuar saboreándolo. Un vino fresco y poco complicado tanto para profesionales como para entusiastas.

Un Rioja con todos sus atributos.

Temperatura de consumo: 12- 14°C

Para acompañar carnes rojas, pastas y quesos en general.