

Querientes Roble



País de origen: España

Región: D.O. Uclés

Varietal: Tempranillo y Shiraz

Volumen: 0,75 l

Producción: 4 meses en barrica de roble

Contenido alcohólico: 14,5 %

Acidez: 5,1 g/l

Azúcares residuales: 3,7 g/l

Cierre: corcho natural

Premios: Medalla de plata Mundus Vini (2016)

Notas de cata :

Intenso color púrpura. Nariz llena de fruta roja madura con matices tostados y un toque de vainilla. En el paladar, redondo y carnoso. De cuerpo medio dejando una agradable sensación en boca con taninos finos y maduros.

Temperatura de consumo: 14- 16 °C

Combina muy bien con Tapas variadas.