

VALLELOBO COUPAGE

ZONA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN MÉNTRIDA
VARIEDAD: TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON

DESCRIPCION:

Vino elaborado con uvas de nuestros viñedos ubicados en Alcabón, cepas en espaldera de 15 años, procedentes de agricultura ecológica, con producciones muy cortas.

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

VISUAL: Color rojo cereza intenso con matices violáceos, limpio y brillante.
NARIZ: Aroma elegante, pleno y estructurado de gran intensidad con notas a frutas rojas y negras.
BOCA: Sedoso suave y elegante con taninos propios de la uva.

Maridajes: Carnes rojas, asados, estofados, puchero.

Temperatura de Servicio: Para disfrutarlo plenamente se recomienda servir sobre los 15-17°C.

AREA: APPELLATION OF ORIGIN MENTRIDA VARIETY:
TEMPRANILLO CABERNET SAUVIGNON

DESCRIPTION: Wine made from grapes from our vineyards located in Alcabón, 15 years vine stock trellis, from organic agriculture with very short productions.

ORGANOLEPTIC ANALYSIS:

VISUAL: Redish cherry color, violet trim, clean and bright.
NOSE: High intensity, roasted, spicy, and red fruits.
MOUTH : Tasty, round, long and pleasant after taste

Food Pairings: Red meats, stews, pot.

Temperature: To fully enjoy it. It is recommended to serve it between 15-17°C

