



MC TEMPRANILLO

La maceración carbónica hace que la uva fermente con el mosto del interior de la uva y que el vino que obtenemos tenga intensas fragancias de frutas frescas y flores además de un punto goloso que hace de este vino un agradable momento por su suavidad y frescura en boca.

TINTO. Maceración carbónica.

VENDIMIA: Septiembre.

VARIETADES: Tempranillo.

GRADUACIÓN: 13%

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 16°C.

NOTAS DE CATA

VISTA: Color picota con ribetes violáceos.

NARIZ: Mucha fruta en nariz: cereza, frambuesa, moras. Aroma goloso.

BOCA: Fresco, afrutado y goloso. entrada carnosa, sensaciones de fruta en boca, largo y agradable.

MARIDAJE: Ideal como aperitivo, con tapas ligeras, marisco y pescado en general.

Carbonic maceration is a process in which the grape fermentates with the juice inside the grape and the wine obtained has intense aromas of fresh red fruits and flowers and sweet hints which make the drinking of this wine a pleasant moment thanks to its smoothness and freshness in the mouth.

RED WINE. Carbonic Maceration.

HARVEST: September.

GRAPE-VARIETIES: Tempranillo.

ALCOHOL CONTENT: 13%

IDEAL TEMPERATURE TO BE SERVED: 16°C.

TASTING NOTES

SIGHT: Cherry red with violet rims.

NOSE: Very powerful nose: cherries, raspberries, blackberries. Fruity aromas.

MOUTH Nicely balanced taste on the palate between the fruit, wood and its evolution.

IDEAL as an aperitif, with light tapas, seafood and fish in general.



PACKAGING