



## TARÓN TEMPRANILLO

### LA UVA

Para la elaboración de este vino, se eligieron viñedos de 6.500 kg de producción con una edad de 30 años, de los pueblos de Cuzcurrita de Río Tirón, Sajazarra, Tirgo y Villaseca. Mediante seguimientos de maduración, se buscó una óptima maduración fenólica y aromática, de acuerdo con el potencial propio de la zona.

### VARIEDAD

100% Tempranillo.

### ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uva despalillada, fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 24°C, remontados suaves diarios para potenciar color y aromas típicos de la variedad. Finalizado este primer proceso del vino, se hace fermentación maloláctica que ocurre de manera natural en depósito de acero inoxidable.

### CATA

Color rojo cereza con borde violeta de capa media.

En nariz es muy afrutado. Destaca la fruta roja, fresas, violetas, ciruela y una nota mineral.

Boca frutosa con buena estructura y largo en el posgusto.

### TEMPERATURA DE CONSUMO Y MARIDAJE

Se recomienda consumirlo alrededor de los 14°C.

Este vino puede acompañar arroces, pasta, legumbres, guisos de verduras, carne blanca asada o en salsa, carne roja y quesos semicurados.