



CASA DE LA VIÑA EDICIÓN LIMITADA (VDLT CASTILLA)



Elaboración y crianza: Perfecto ensamblaje de Tempranillo y Syrah elaborado tras una minuciosa selección de uvas de nuestros viñedos y mimado cuidadosamente en todos los procesos de su elaboración. Los vinos se elaboran y crían por separado, realizándose la crianza en barricas de roble de las tonelerías más adecuadas para potenciar las características de cada variedad durante el tiempo necesario que demanda cada una de ellas. Posteriormente se procede al coupage buscando el perfecto ensamblaje entre las cualidades de estos dos variedades. Finalmente el vino pasa un periodo de tiempo en botellero en busca de la armonía que aporta la necesaria crianza en botella.

Cata: Vino de profundo color rojo picota con ribete rubí que, por su entereza, aún muestra reflejos violáceos. En nariz es potente y elegante, vigoroso y expresivo, frutal y especiado. En boca muestra gran estructura y frescura, con un tanino dulce y amable que aporta sensación carnosa y aterciopelada. Expresivo y muy largo.

Maridaje: Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo o buey, caza y quesos.

Temperatura de servicio: 14-17°C.

Premios: 2013 Bacchus de Plata: Casa de la Viña Edición Limitada Tempranillo – Syrah 2009. International Wine Guide 2012: Plata Casa de la Viña Edición Limitada 2009. Fercam 2008 Oro: Casa de la Viña Edición Limitada 2005. Bronce en 1999. Amigos del vino de Valpepeñas: Casa de la Viña Edición Limitada 2008. Oro Gran Selección 1992 y 1994.

