



SEÑORIO DE VAL CRIANZA (D.O. VALDEPEÑAS)



Elaboración: *Vino tinto procedente de la variedad Tempranillo. Tras un seguimiento exhaustivo por parcelas de la poda, ciclo vegetativo y maduración de la uva (de pulpa y hollejo), se procede a la selección y vendimia manual de las parcelas. La fermentación y encubado de la uva dura entre 15 y 20 días, tras la cual comienza una crianza en barricas nuevas de roble Francés y Americano, con diferentes tostados para potenciar los aromas del Tempranillo.*

Cata:

- **Fase visual:** *Cereza con bordes violáceos, brillante.*
- **Fase olfativa:** *Aromas a confituras. Excelente expresión frutal, bien ensamblada con la madera.*
- **Fase gustativa:** *Buena entrada y estructura, complejo y amplio en el paso por boca.*

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

Temperatura de servicio: *14 - 16°C.*

