



CASA DE LA VIÑA TEMPRANILLO OLD VINES CRIADO EN BARRICA (VDLT CASTILLA)



Elaboración y crianza: Elaborado con uvas Tempranillo provenientes de cepas de más de 30 años. Fermentación controlada de 15 a 20 días a una temperatura de 22-24°C y crianza de 6 meses en barricas nuevas de roble Francés y Americano en partes iguales, con diferentes tostados para potenciar los aromas del Tempranillo.

Cata: Rojo picota intenso de buena capa con ribete rubí. Excelente paleta aromática en la que destacan frutos rojos en sazón perfectamente integrados con notas especiadas y ligeros toques tostados. Dulce en boca, con taninos frutales, sabrosos y expresivos.

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

Temperatura de servicio: 14-17°C.

Premios: Asociación Amigos del Vino de Valdepeñas: Bronce Casa de la Viña Barrica 2006 y 2008. Mundus Vini (Germany) 2005: Plata. Wine & Spirit Asia: diploma 2004. Fercam: 1998 y 2004 Oro. CRDO Valdepeñas "2º Premio a la calidad" Casa de la Viña Crianza 1998 Baco de bronce 1997. Challenge International du Vin (Bordeaux): 1997 Plata y 1993 Bronce. CRDO Valdepeñas "1º Premio a la calidad" Tradicional.

