

MAGALLANES



FICHA TÉCNICA

País	España
DO/Región	Ribera del Duero
Bodega	Selección Cesar Muñoz.
Variedad(es)	Tempranillo
Añada	2016
Elaboración	La vendimia es realizada de forma manual, seleccionando únicamente los racimos totalmente sanos y en su perfecto punto de maduración. El proceso de fermentación es realizado en tinas de roble de 8,000 litros de capacidad donde la uva es sometida a una larga y suave maceración. Finalmente el vino es conducido a descube para su fermentación maloláctica. Barricas de roble francés nuevo durante 18 meses.
Grado Alc.	15.5% Alc. Vol
Servicio	14° a 16°
Presentación	750 ml.

NOTA DE CATA

Vista	Rojo picota con matices cereza.
Nariz	Complejo e intenso, notas a fruta roja madura, cacao tostado, especiado.
Boca	Buena estructura , amable, potente y mineral.
Maridaje	Aves, pasta, quesos, jamones y embutidos, cualquier tipo de aperitivo y canapés.

CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
Teléfono: 50350955

