



FICHA TÉCNICA

País	España
DO/Región	Tempranillo
Bodega	Bodegas Tábula
Variedad(es)	Tempranillo (Viñas de edad promedio de 40 años)
Añada	2015
Elaboración	Vendimia manual en cajas de 15 kg, transportación en frigorífico a bodega, selección de racimos, posterior selección de granos, fermentación en cubas de madera de 50-100 hl, fermentación maloláctica en barrica, 16 meses en barrica de roble. Afinamiento de 6 meses en tinas de madera.
Grado Alc.	14 abv
Servicio	16 °C
Presentación	750 ml
Puntajes	93 Guía Peñin

NOTA DE CATA

Vista	Rojo violáceo intenso, ribetes púrpuras, de buena capa, brillante, denso, atractivo a vista.
Nariz	Alta expresión en nariz, mezcla de frutos rojos maduros y fruta negra, cassis, notas de hojarasca, los toques de barrica acentúan las notas de tabaco, chocolate, cacao y especias.
Boca	Acidez, frutalidad y mineralidad en perfecto balance, fresco, graso, permanente con excelente retro.
Maridaje	Pastas con quesos maduros, estofados, asados, carnes rojas a la parrilla, platos de caza menor.

CONTACTO

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



@DOTTOWINE