

Don Luciano Tempranillo Cosecha

D.O. LA MANCHA

Daimiel, Ciudad Real

Tipo de vino: Tinto

Tipo de uva: Tempranillo

Nota de cata

Don Luciano Tempranillo Cosecha es un vino de intenso color rojo morado (capa alta), con reflejos azules. En nariz se aprecian aromas típicamente varietales (frutos rojos, bayas maduras y monte mediterráneo). En boca es tánico, equilibrado y sabroso.

Vinificación

Este vino ha sido elaborado exclusivamente con uvas de la variedad cencibel, previamente seleccionadas. El proceso de fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable, bajo estricto control de temperatura. La maceración del mosto y los hollejos se prolonga entre diez y doce días. Durante este tiempo, el mosto se remonta periódicamente, para favorecer la extracción de las materias sólidas del fruto. La fermentación concluye entre siete y ocho días después del descube. El vino recién fermentado se trasiega y permanece en reposo hasta completar la fermentación maloláctica.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir Don Luciano Tempranillo Cosecha a temperatura entre 12 y 14° C.

Maridaje

Don Luciano Tempranillo Cosecha es un vino D.O. La Mancha que casa bien con patés, ahumados, carnes y estofados de la cocina mediterránea.



Uso de cookies

Utilizamos cookies para mejorar nuestros servicios y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. Puede obtener más información, o bien conocer cómo cambiar la configuración, en nuestra [Política de cookies](#).



los derechos reservados (+34) 91 435 55 56

Prova da safra 2013. Almoço em 09/05/2014 no Navio M/V Monarch.