

<http://www.garciacarrion.es/es/tienda/senorio-de-los-llanos-cosecha-tinto>

Señorío De Los Llanos Cosecha Tinto



Nota de cata

Este Señorío de los Llanos tiene un color rojo rubí intenso con ribetes violetas que denotan su juventud.

En nariz presenta los caracteres típicos de la variedad tales como las frutas negras y las especias. Destaca sobre todo su carácter frutal. En boca los taninos son dulces y perfectamente equilibrados con la acidez que le aportan la frescura y amabilidad de un vino.

Vinificación

La uva de este Tinto es la tempranillo es despalillada y estrujada para su maceración durante seis días, con el mosto extrayendo así el color y taninos deseados para obtener un vino de capa media. A continuación se hace un descube y un ligero prensado para continuar fermentando en cubas de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25°C. El proceso de fermentación de este vino duró 22 días.

Recomendaciones de servicio

Recomendamos servir este Señorío de los Llanos Cosecha entre 12 y 14° C.

Maridaje

Señorío de los Llanos Cosecha Tinto acompaña bien las pastas, legumbres, embutidos, fiambres y carnes a la plancha.

Nhoque ao molho de queijos e brócolis. Jantar em 24/03/2015 com Filhos e Neto.