

## LOS MOLINOS TEMPRANILLO

### Origen:

Los Molinos Tempranillo está elaborado con la variedad Cencibel (Tempranillo), la mejor uva de la zona y que está presente en la inmensa totalidad de los vinos de calidad de nuestro país.

### Vinificación:

El éxito en la elaboración obedece al control de la maduración de la uva y la fermentación a temperatura controlada, de cara a conservar los aromas y sabores primarios, conjuntados perfectamente con los aromas secundarios.

### Notas de cata:

Vino de vivo color rojo rubí, con marcados aromas frescos a frutas rojas, en boca sorprende por su sensación tánica dulce. Es ligero y delicado al ataque, con buen equilibrio, amplio y largo.

### Recomendaciones:

Se consume con todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía; y, especialmente, con carnes, arroces, patés, etc. Se recomienda tomar de 14 a 16°C.

