

FICHA TÉCNICA TEMPRANILLO

**CUATRO
ANGELES®**



DESCRIPCIÓN DEL VINO

La uva Tempranillo es la estrella nacional de España y cambia de nombre en cada región: Cencibel en Valdepeñas y la Mancha, Tinta de Toro en Toro, Ull de Liebre de Penedés, tinta fina o del país en Ribera del Duero. Todas son Tempranillo. Esta uva se caracteriza por su baja acidez y taninos suaves, con textura untuosa. Su aroma nos recuerda los frutos rojos del bosque, moras, frambuesas y ciruelas.



TIPO DE VINO

Tinto de Crianza
Madera de Roble 6 meses
Crianza en botella 1 año



COLOR

Rubí Brillante.



VARIEDAD DE UVAS

100% Tempranillo



AROMA

Su aroma nos recuerda a frutos rojos del bosque: moras, fresas, cerezas, frambuesas y ciruelas.



LUGAR DE ORIGEN
DE LA UVA

Valle de Parras



SABOR

Al paladar es un vino de cuerpo medio, taninos suaves y acidez moderada.



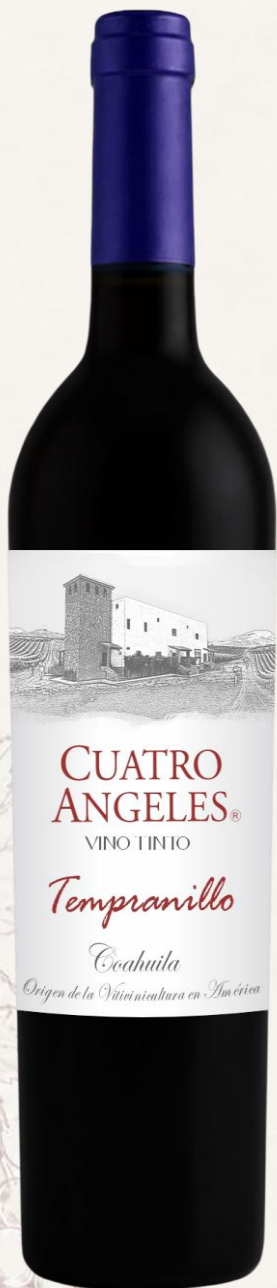
GUARDA
RECOMENDADA

Conserve en un lugar fresco, seco y oscuro.
Temperatura ideal de servicio de 15 a 18 °C



MARIDAJE

Embutidos, jamones, carnes asadas, quesos maduros y guisos tradicionales caseros.



750 ML
13.5% Vol. Alc.

NUESTROS PREMIOS



2024

