VITIS TERRARUM

Viña Espartaria

TEMPRANILLO

Viña Espartaria
TEMPRANILLO

NOMBRE DE LAS BODEGAS: VITIS TERRARUM, S.L.
NOMBRE DEL VINO: VIÑA ESPARTARIA - Tempranillo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo (100%).
VIÑEDOS: Viñas situadas a 650 m sobre el nivel del mar, en el margen izquierdo del río Záncara.
CLASE DE SUELO: Franco-arcillo-arenoso.
CULTIVO: Tradicional.
ELABORACIÓN: Fermentación alcohólica y maceración, entre 7 y 9 días. Fermentación maloláctica, de 5 a 7 días.
CRIANZA: Tras una cuidada crianza de 12 meses en barricas nuevas, de 225 litros de capacidad, se embotella sin ningún tratamiento, para envejecer durante un año más en botella.
CONTENIDO ALCOHÓLICO: 14% vol.
FILTRACIÓN Y ESTABILIZACIÓN: No se realiza.

DATOS GENERALES

TIPO DE VINO: Tinto de crianza.
ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla.
ENÓLOGO: Ricardo Graña.
PRODUCCIÓN: Limitada a 50 .000 botellas/año de 75 cl.

CATA Y GASTRONOMÍA

NOTA DE CATA: Presenta un color cereza intenso, con lagrima glicérica densa. En nariz se aprecian aromas de fruta negra madura, regaliz, tostados, tierra húmeda....En boca, estructurado, sabroso, frutal y especiado. Taninos maduros. Equilibrado y de paso franco.
MARIDAJE: Es ideal para acompañar carnes, foies y pates, quesos, embutidos guisos caseros de la cocina mediterránea. También pescados a la plancha y horno.
SERVICIO: Decantar y servir entre 18º y 20º C.

VITIS TERRARUM

DATOS DE CONTACTO
Dirección Comercial y Postal
C/Ronda de Segovia, 35 – 28005 Madrid – ESPAÑA
E-mail: info@vitisterrarum.es
Web: www.vitisterrarum.es

DIRECCIÓN BODEGA Y VIÑEDOS
Km 15,500 de la carretera del Záncara
Arenales de San Gregorio
CIUDAD REAL
ESPAÑA