SABOR del TIEMPO *reserva 2001*

Bacchus 2008
MÉDAILLE D'**ARGENT**

Salón Internal. del Vino 2006
MÉDAILLE D'**ARGEN**

Tempranillos al Mundo 2005
MÉDAILLE D'**ARGEN**

J.Peñín 2005 - 89 p
Guía Campsa 2006 - 91 p
Mention Guía Gourmet 2006, 2009
Mention WS 2008
J.Suckling 2018 - 91 p

Variété 100% Tempranillo issue de vignoble de plus de 100 ans. Vignobles de Langa de Duero, vendangés la deuxième semaine d'Octobre, a 10-12 ºC. Elaboration en foudre de chêne française. Fermentation alcoolique (contrôlée pendant 8 jours) et malolactique.en cuves en bois. 14 mois d'élevage en chêne française. 14 % TAV.

COULEUR : Rouge intense, limpide et brillant.

NEZ : Intense, arômes de torréfaction, café, caramel et cacaos. Après agitation, apparaissent des fruits mûrs : abricot, coing, raisins secs. Il est complexe, élégant et de grande intensité.

BOUCHE : L'attaque est généreuse, suave et limpide. Les arômes s'expriment maintenant avec une grande intensité en bouche. Le vin est élégant, long et de grande finesse.

Nous conseillons décanter le vin et le servir á une température entre 15º et 17º pour favoriser sa meilleure expression. Les viandes rouges, le gibier, les fromages et les desserts accompagnerons magnifiquement ce breuvage.

BODEGAS VALDEVIÑAS
www.valdevinas.es
info@valdevinas.es

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE