



Viña Poniente Tinto semidulce

VARIEDADES

Tempranillo.

ELABORACIÓN

Se seleccionan y recolectan a mano las mejores parcelas de Tempranillo en el momento óptimo de maduración para elaborar un vino joven. Previa maceración a baja temperatura para sacar los máximos aromas al Tempranillo, el mosto fermenta a temperatura controlada con levaduras seleccionadas en depósitos de acero inoxidable.

NOTAS DE CATA

- Color:** Cereza brillante con reflejos violáceos.
- Nariz:** Intenso aroma que recuerda a notas de frutos rojos sobre un fondo de piel de naranja.
- Boca:** Con cuerpo, afrutado y equilibrado. Dulce con agradable acidez y recuerdos a frutas rojas en boca.

MARIDAJE

Ideal para acompañar postres o tomar como aperitivo.



Tempranillo



12% Alcohol



12-14 °C

TEMPRANILLO

Disponibile en | Available in:



Botella Bordelesa Stilus
750ml/Tapón corcho
Stilus Bordeaux bottle
750ml/Cork

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutritional information



[Pincha aquí](#)



GRAPE VARIETIES

Tempranillo.

WINEMAKING

At the optimum maturity moment the best grapes are manually harvested from our selected Tempranillo plots to produce a young wine. After maceration under low temperature to extract the maximum Tempranillo aromas, the must is fermented under controlled temperature with selected yeasts in stainless steel tanks.

TASTING NOTES

Colour: Intense ruby red, with light violet reflexes.

Nose: The nose is dominated by aromas of red fruits and orange peel. Full-bodied, fruity and well-balanced.

Mouth: Sweet with nice level of acidity and red fruits overtones.

FOOD PAIRING

Perfect to enjoy with desserts or to take as aperitifs.