

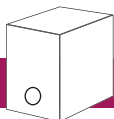
12% Vol.

TEMPRANILLO

TINTO | RED

BIB

5L - 10L



Disponible en | Available in:



Botella Bordalesa:
375ml/Tapón corcho.



5L y 10L BIB.



Standard Bordeaux:
375ml/Cork.
5L and 10L BIB.



CASTILLO
TURÍS

VARIEDADES



Tempranillo.

ELABORACIÓN



Vino elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad Tempranillo, vendimiadas a mano en el momento óptimo de madurez. Tras una maceración-fermentación con los hollejos para extraer aromas y color, tiene lugar la fermentación maloláctica, seguida de tratamientos de estabilización previos al embotellado.

NOTAS DE CATA



Color: Rubí, con tonos morados.



Nariz: Intensidad media a frutas rojas.



Boca: Equilibrado y con buenos taninos. De medio recorrido y agradable final.

MARIDAJE



Ideal para acompañar arroces, aves, embutidos, carnes blancas y rojas, quesos ... Servir preferentemente entre 16° - 18°C.

GRAPE VARIETIES



Tempranillo.

WINEMAKING



Wine produced with carefully selected grapes of Tempranillo, handpicked at their optimum level of ripeness. After the maceration-fermentation with the grape skins to extract aromas and colour, takes place the malolactic fermentation, followed up by stabilizing treatments prior to bottling.

TASTING NOTES



Colour: Bright ruby red, with purple hints.



Nose: Medium aromatic intensity, red fruits aromas.



Mouth: In the mouth it is balanced, and has good tannins. Medium aftertaste and pleasant finish.

FOOD PAIRING



Enjoy with rice dishes, poultry, cold meat, white and red meat, cheese. Serve at 16° - 18°C.