



12% Vol.

## Viña Poniente

### 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. Sírvese siempre muy frío (0° - 4°C).

### TEMPRANILLO

TINTO SEMI DULCE  
SEMI SWEET RED WINE



Disponible en | Available in:



Botella Rhin mateada:  
750ml/Tapón corcho.



Matted Rhin bottle:  
750ml/Cork.

### 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. Always serve very chilled (0° - 4°C).