



# CONCEJAL

**ROBLE 2022**

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:**

DO Valdepeñas

**GRADO ALCOHÓLICO:**

14,5% Vol.

**VARIETADES:**

100 % Tempranillo

**ELABORACIÓN:**

Uvas procedentes de viñedos viejos con riego de apoyo y con una producción media de 5.000 kg/ha. Pre-Maceración pelicular a 10°C durante 24 horas y Fermentación completa con sus pieles a 23-24°C. Fermentación maloláctica en tinajas tradicionales de cemento y posterior Crianza en Barricas de Roble durante un mínimo de 3 meses.

**NOTAS DE CATA:**

De color rojo muy vivo. Con aromas a frutas rojas y sutiles recuerdos a vainilla y tostados de la madera. En boca es de paso amble, fresco y de buena estructura. Es un vino para disfrutar y beber en buena compañía.

**MARIDAJE:**

Compañero de carnes blancas, carnes rojas y quesos semicurados. Servir a 14-16°C.

**PACKAGING:**

Caja de 6 botellas de 75 cl

