



CONDESA DE LEGANZA

## TEMPRANILLO ROSADO

### Descripción

Limpio, brillante, color rosa fresa con reminiscencias violáceas. En nariz, intenso, goloso, domina la fruta roja y frambuesas. Fresco, con una marcada acidez y muy equilibrado. Final medio.

Es posible combinarlo con carnes frías, escalope de ternera, carne de cerdo a la plancha. Platos preparados con patatas y/o setas. Quiche Lorraine. Muy bueno con arroces y pastas en general. Tomates o calabacines.

### Características



Rosado 100% Tempranillo



Vino de la Tierra de Castilla



75 cl.



Medalla de Plata, añada 2.014, Mundus Vini 2.015, Alemania



Medalla de Plata, añada 2.013, Mundus Vini 2.014, Alemania



Medalla de Bronce, añada 2.012, Challenge du Vin 2.013, Francia



Medalla de Bronce, añada 2.011, Challenge du Vin 2.012, Francia

### Premios

