



CONDESA DE LEGANZA

TEMPRANILLO

Descripción

Limpio, brillante, rojo cereza picota con evolución púrpura. Intenso en nariz, agradables aromas a frutos rojos y negros, fondo ligeramente tostado. Buena estructura en boca, elegante tanino, buena acidez y muy equilibrado. Final medio.

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Características



Tinto 100% Tempranillo



4 meses en barrica de roble americano



Vino de la Tierra de Castilla



75 cl.



Medalla de Oro, añada 2015. Berliner Wein Trophy.
Año 2017. Alemania



Mejor Compra 86 Puntos, añada 2.005, revista Wine
Enthusiast 2.012, EEUU

Premios

