



ALTANZA
BODEGAS

EDULIS



Vino fresco, redondo y agradable, ideal para disfrutarlo de tapeo o acompañando una buena comida.

VARIEDAD

100% Tempranillo

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés, posteriormente reposa 2 meses en tinós de roble francés Allier de 22HL.

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso, de capa media, limpio y brillante. En nariz predominan los aromas varietales de frutos rojos, como frambuesa y cereza, ligeras notas a regaliz y una madera muy bien ensamblada que aporta matices balsámicos con sutiles tostados. De entrada ligera, equilibrado, redondo y con buena acidez. Tanino amable y bien estructurado. Al paladar retornan los aromas de frutos rojos percibidos anteriormente.

Un trago placentero con largo postgusto.

MARIDAJE

Un vino versátil que combina perfectamente con ensaladas, pastas con salsas intensas, carnes blancas, rojas, caza menor, guisos, pescados azules o incluso blancos en salsa. Sugerencia: cazuela marinera.

VINO VEGANO

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14-15°C

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5%

