



# DOLFOS

## TEMPRANILLO

**VITICULTURA:** Siempre hemos entendido el papel fundamental que juegan los viñedos en la elaboración de los vinos. Por esa razón, su cuidado es casi una obsesión diaria durante todo el año. Nuestros viñedos están situados en diferentes áreas con diferentes suelos y microclimas, lo que agrega complejidad a la gama Dolfos.

**ELABORACIÓN:** Maceración de hasta 7 días con fermentación en depósitos de acero inoxidable a 25°C.

**NOTA DE CATA:** Color rojo cereza brillante con reflejos violáceos. Aromas de frutos rojos y notas florales. En el paladar es suave, jugoso y maduro.

**REGION:** Vino de la Tierra de Castilla y León

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:** 25 años

**CONSUMO ÓPTIMO:** 1 -3 años desde la cosecha

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15 - 18°C