



DOLFOS

TEMPRANILLO ROBLE

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. 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. Envejecimiento de 4 meses en barrica de roble.

NOTAS DE CATA: De estilo moderno, este Tempranillo presenta aromas de cereza y frambuesa con matices especiados procedentes de la madera. Taninos suaves, cuerpo medio, fácil de beber.

REGION: Vino de la Tierra de Castilla y León.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

CRianza: 4 meses en barricas de roble francés.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: Aproximadamente 25 años.

CONSUMO: 2-5 años después de la cosecha.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15-18°C.