



Vinícola Punto y Aparte

Urban Winery & Tasting Room

Tempranillo 2022

Variedades de Uva

100% Tempranillo

Vinificación

Control de Temperatura a la recepción de la uva. Maceración Pre Fermentativa. Vinificación en tanque de acero inoxidable en control de temperatura, y añejamiento de 10 en barrica nueva de roble americano.

Características Organolépticas

A la Vista: Gran intensidad de color, rojo ciruela, matices violáceos que denotan juventud. Limpio, brillante y de gran densidad.

A la Nariz: Gran complejidad, intenso aroma, notas de frutas rojas, los toques amaderados presentes acompañados de especias como pimienta y clavo. Al final se muestran también interesantes notas ahumadas. Sofisticado y de gran calidad.

A la Boca: Se muestra un vino franco, de larga permanencia, retrogusto frutal, amaderado y especiado. Gusto seco, taninos firmes y presentes, gran cuerpo y buena estructura.

Maridaje y Guarda

Un vino muy versátil que puede acompañar platillos de media a muy buena intensidad, cortes de carne, borrego, cordero, venado, pastas de buen sabor, con un borrego a la vuelta y vuelta hace una armonía espectacular.

Se recomienda beber este vino ahora y puede ser guardado en cava con condiciones controladas por 10 años más.

Temperatura de Servicio

18 a 20 Grados Centígrados

Producción Limitada:

Solo 2400 botellas fueron producidas de este vino.



TEMPRANILLO
PUNTO Y APARTE