

VIÑA UZAL TINTO 2.015

Variedad

Vino Tinto Ribeiro elaborado con las variedades autóctonas Caiño Sousón y Brancellao.

Descripción

Vino Tinto de Alta Densidad y Color, con Leve Paso por Madera que le aporta Cuerpo y Redondez.

Tiempo en Barrica

Dos meses

Maridaje

Ideal para Carnes Rojas, Quesos Curados, Asados y Caza.

Temperatura a servir

16º-18º C

Conservación

Temperatura alrededor de los 16 Grados, humedad del 60-70% y ambiente oscuro, en almacén, libre de otros productos que desprendan olores.

Formato

75 cl.



Color Rojo Cereza y Capa Alta, Limpio e Intenso.



En Nariz Recuerdos de Frutos Rojos (Mora, Ciruela) y Notas Tostadas, Vainilla y Café.



Su paso por boca es Intenso, aparece la Madera y con ella sus Taninos en Armonía con la Fruta. De Amplios Recuerdos.

