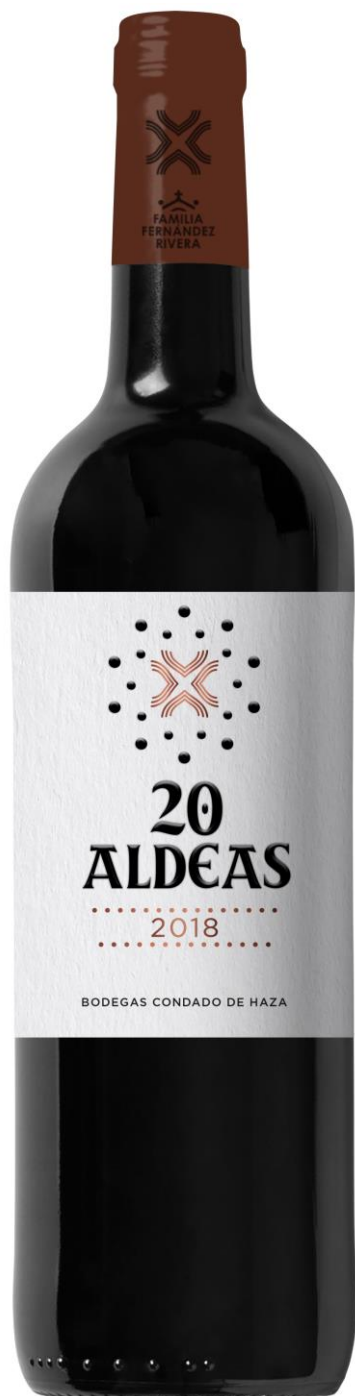


FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

V.T. Castilla y León

En el fértil valle del Río Duero nace 20 Aldeas. Un vino 100% tempranillo cultivado de forma ecológica. Porque solo así la naturaleza nos concede su sabor más primigenio, su esencia más íntima.



CONDADO DE HAZA 20 ALDEAS 2018 ECOLÓGICO

FORMATOS

0,75L

1,50L

VARIETADES

100% Tinto Fino.

ELABORACIÓN

La elaboración es totalmente tradicional, con despalillado y posterior fermentación alcohólica espontánea en depósitos de acero inoxidable.

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano y 6 meses de reposo en botella.

NOTAS DE CATA

Limpio y brillante. Color cereza con ribete violáceo. Intenso aroma a frutas negras, moras y toque lácteo, aparecen regalices típicos de la variedad Tempranillo seguido de torrefactos como vainillas, caramelo de café y ligeros ahumados provenientes de la crianza en barricas de roble americano. Es un vino potente de entrada carnosa, con un equilibrio notable entre tanino y acidez. La sensación en boca es amplia con taninos redondos y presentes que llenan la boca de fruta que se redondea con una persistencia de torrefactos, regaliz y caramelo de café y toe. La persistencia en boca es larga y agradable.

MARIDAJE

Ideal con carnes a la brasa, carpaccio, asados de cordero, chuletillas al sarmiento, cochinillo lechal y queso semicurado.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com