

<i>Vino</i>	<b>MONO TEMPRANILLO</b>
<i>Añada</i>	2014
<i>Bodega</i>	BODEGAS BARREDA
<i>Localización</i>	Corral de Almaguer, Toledo
<i>Denominación</i>	Vino de la Tierra de Castilla
<i>Viñedos de origen</i>	Pago de Pancierto
<i>Altitud</i>	725 m s/ nivel del mar
<i>Edad viñedo</i>	17 años
<i>Variedad de uva</i>	100% TEMPRANILLO
<i>Riego</i>	Goteo
<i>Maceración</i>	9 días
<i>Crianza</i>	5 meses en barrica de roble americano y francés
<i>Graduación</i>	14,5%
<i>Producción</i>	10,000 botellas
<i>Formato botella</i>	0,75 l
<i>Temperatura de servicio</i>	16º
<i>Nota de Cata</i>	Rojo picota con ribete violáceo. Alta intensidad aromática, con carácter predominantemente frutal, notas a frutos negros frescos (arándanos, moras). Notas balsámicas y a regaliz, matices especiados y tostados. En boca resulta amplio, goloso, con recorrido y postgusto medio-largos. Taninos presentes pero maduros.

