

TEMPRANILLO LA MORDIDA



Variedad / Variety 100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO / CHARACTERISTICS

En la elaboración de La Mordida seleccionamos vides del suelo con piedras redondas pequeñas. El vino se fermenta manteniendo una temperatura moderada de 24 ° C y cuando quedan 10 g / l de azúcar residual (glucosa + fructosa), la fermentación se interrumpe al bajar la temperatura. Permanece así durante 10 días para extraer el cuerpo y la estructura que el vino necesita para permanecer durante al menos seis meses en roble americano y francés.

In the elaboration of La Mordida we select vines from soil with small round stones. The wine is fermented by maintaining a moderate temperature of 24° C and when there is 10 g/l residual sugar left (glucose+fructose), the fermentation is interrupted by lowering the temperature. It stays like this for 10 days to extract the body and structure that the wine needs in order to remain for at least six months on American and French oak.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo cereza maduro con irisaciones violáceas.
Aromas frutales maduros, tostados suaves y notas especiadas.
Sabor agradable, suave con gran recorrido y persistencia.

Ripe cherry red color with violet irisations.
Ripe fruit aromas, soft toastsings and spicy notes.
Pleasant taste, soft with great travel and persistency.

MARIDAJE / A PERFECT PARTNER FOR

Carne poco hecha, carne asada a la parrilla, costillas, cursos de especias / Uncooked meat, grilled meat, ribs, spices courses.

Uncooked meat, grilled meat, ribs, spices courses / Uncooked meat, grilled meat, ribs, spices courses.

