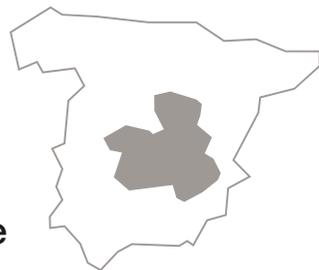


ALLEGRAZZA

TEMPRANILLO SINGLE VINEYARD

VDT CASTILLA

Elegante y sofisticada propuesta con un toque femenino. Una vibrante reinterpretación de una variedad clásica española.



VIÑEDOS

Edad de los viñedos
+30 años

Rendimiento
25 hl/ha.

Altitud
400 - 700 mts.

Clima
Extremo continental con
veranos largos y calurosos

Viñedos
Viñedos en vaso

ENOLOGÍA

Coupage
100% Tempranillo

Cosecha
Segunda quincena
de Septiembre

Vini ficación
Maceración en frío
5°C/48h
Fermentación
24-28°C/12-18 días.

Crianza
4 meses en barrica francesa de
primer o segundo uso



Rubí intenso



Cerezas negras
Fresas
Café tostado



Mermelada de bayas
Vainilla y chocolate con leche
Café tostado
Rico y con cuerpo

Color rubí intenso. Aromas intensos a cereza negra, fresas, café tostado y chocolate. En el paladar, destaca la mermelada de bayas, contrarrestada con notas de vainilla, chocolate con leche y café. Rico, con cuerpo, con taninos suaves y de final largo.

Alc.: 13,5% | Acidez Tot.: 5,82 gr./l. | pH: 3,63 | Azucar Res.: 7,2 gr./l. | Acidez Vol.: 0,37 gr./l.