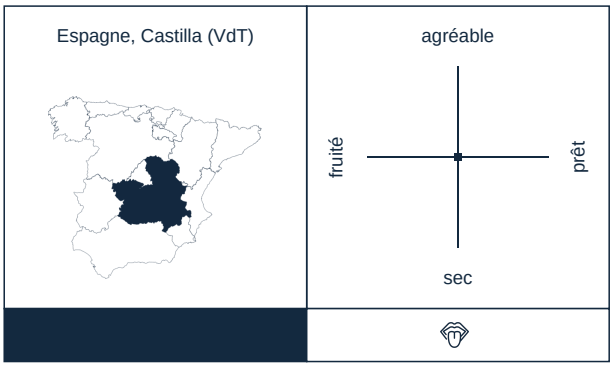
CABANERO TEMPRANILLO CASTILLA VDT CABANERO VDT

JESÚS DEL PERDÓN



Bouquet très pur et d'une remarquable diversité. Les arômes de fruits bien mûrs s'accompagnent de discrètes notes végétales. Au palais, la première impression est dominée par les succulents tanins et lacidité fruitée parfaitement dosée. Cet excellent vin espagnol révèle ensuite une structure ferme qui débouche sur une finale linéaire dune belle longueur.



Tempranillo

Maturité optimale: 1 - 3 Années

En cuve inox

fruité, végétal frais

rösti / roesti, assiette froide, macaroni montagnard, spaghetti à la carbonara, saucisse de veau

Température de dégustation: 15 jusqu'à 17 °C

12.1 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**