



D.O.Ca. Rioja

La Camioneta Tempranillo

La gama La Camioneta irrumpe en el mundo del vino con una propuesta innovadora y vibrante, dirigida a una generación que busca vinos frescos y modernos sin mayores complicaciones. La Camioneta Tempranillo es un vino joven equilibrado e intensamente frutal,



VEGAN

elaborado partir de uva tempranillo.

Región

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades.

VARIEDAD
Tempranillo.

ESTILO
Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
12-14°C

Notas de Cata

Color cereza oscuro con reflejos violáceos. Aromas potentes a frutas rojas, fresas y flores. Sabor fresco y suave, con intensidad frutal, y postgusto duradero y agradable.

Maridaje

Un vino idela para acompañar a varios platos incluyendo carnes rojas, pasta, quesos o ensaladas.

Información Técnica

Las uvas se cosechan en su estado óptimo de madurez. Un periodo de maceración en frío durante 48-72 horas permite extraer el color de las pieles y aromas afrutados. La fermentación en depósitos de acero inoxidable tiene lugar a temperaturas comprendidas entre 21 y 23°C durante unos 8-10 días.