

D.O. La Mancha

Montefrío Tempranillo

El frío de los Montes de Toledo permite la elaboración de vinos de gran intensidad y carácter.

VEGANO

Región

La Mancha es la zona productora de viñas más grande del mundo con 300.000 hectáreas. También es la casa de Don Quijote, el célebre personaje de Miguel de Cervantes. La Denominación de Origen limita con Valencia y Murcia al este, Extremadura al Oeste, Andalucía al Sur y Madrid al Norte. La tradición vinícola de esta zona se remonta a tiempos romanos, aunque se expandió en la Edad Media. Además, la versatilidad del terreno ha propiciado la introducción de numerosas variedades de uva internacionales.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **12%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12-14 ºC**

Notas de Cata

Color cereza característico, con notas a frutas rojas y un final cálido, equilibrado y largo.

Maridaje

Acompaña a todo tipo de carnes, quesos y pasta.

Información Técnica

Las uvas son seleccionadas y vendimiadas a mano. Previamente a la fermentación, las uvas se maceran bajo atmósfera inerte y a bajas temperaturas. La fermentación tiene lugar a temperatura de 22ºC para obtener los mejores aromas y sabores.