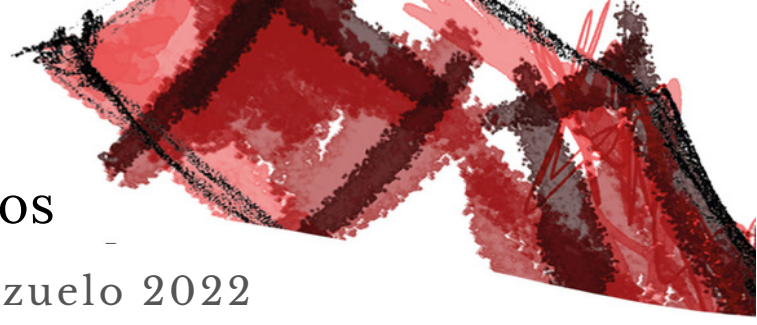


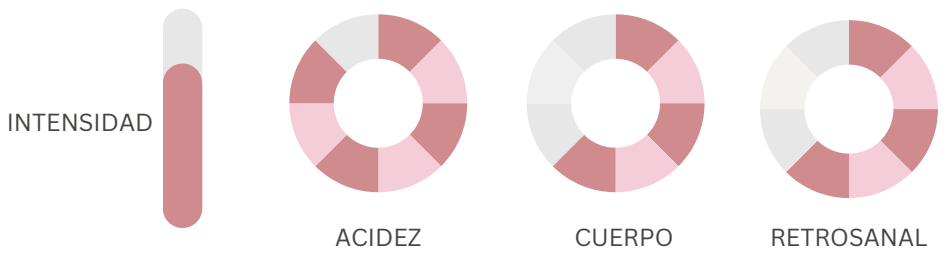


finca de los arandinos

Tempranillo mazuelo 2022

AÑADA 2022	ALCOHOL 13% VOL.
CONT. 75 CL	SERVIR A 16 -1 8°C
D.O.Ca RIOJA	90% TEMPRANILLO - 10%MAZUELO

PERFL DEL SABOR



ELABORACION

Fermentado en depósito durante aproximadamente una semana y media, a unos 25 °C de manera espontánea para preservar los aromas frescos de fruta. Fermentación maloláctica también en depósito tras la cual maduró en barricas de roble durante 9 meses.

AROMAS



MARIDAJE

Vino sorprendente que pide maridajes como queso fuerte, chocolate y carne a la brasa.

