De Sol a Sol Tempranillo

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: La Mancha
Vitigno: Tempranillo
Suolo: Argilloso calcareo e sabbioso con predominanza di carbonati
Estensione del vigneto: 21 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 2.200
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 0,6 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 14 mesi in tini di acciaio inox e affinamento per 2 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

ESENCIA RURAL
Bruno Ruiz

PERCHÉ

Il De Sol a Sol Tempranillo di Esencia Rural è un vino rosso pieno ed originale. Un bel frutto rosso e una buona eleganza sono supportati da una buona spalla acida e da un bel tannino fine e maturo. Un vino che colpisce ed evolve sorso dopo sorso.

QUANDO

Quando il vostro amico cacciatore ritorna a casa con una beccaccia bisogna onorare al massimo una carne tanto pregiata con un vino che ne sia all'altezza. Il De Sol a Sol Tempranillo non vi farà mai sfigurare.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it