Pampaneo Tempranillo E

ROSSO

INFO

Annate: 2024, 2025
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: 0,82 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 2 mesi in vasche d'acciaio inox, svinatura e affinamento in contenitori di cemento. Leggera filtrazione all'imbottigliamento.
Solforosa totale: 28 mg/l
Bottiglie prodotte: 28.000

PRODUTTORE

ESENCIA RURAL
Bruno Ruiz

PERCHÉ

Il Pampaneo Tempranillo E di Esencia Rural è un vino rosso intenso e originale. Una buona dose di frutta rossa si amalgama bene con tocchi di macchia mediterranea. In bocca bella salinità e presenza di tannini ben levigati.

QUANDO

Quando il Carnevale è alle porte e decidete di organizzare una festa in maschera con i vostri più cari amici, divertitevi, oltre che a riconoscere l'identità delle persone mascherate, a far bere ai vostri ospiti bicchieri di Pampaneo Tempranillo E con la bottiglia coperta. Per una serata ricca di mistero!

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