Pampaneo Tempranillo N

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2021, 2023, 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: 0,6 hl (selezione delle migliori uve delle piante più vecchie)
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 4mesi in vasche d'acciaio inox, svinatura e affinamento in anfora.
Solforosa totale: 7 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

ESENCIA RURAL
Bruno Ruiz

PERCHÉ

Il Pampaneo Tempranillo N di Esencia Rural è un vino rosso caldo e sensuale. Elegante, ricco e di gran carattere è ben controbilanciato da una spalla acida e salata. I tannini sono setosi e levigati ed il finale è sufficientemente persistente da rimanere lungo, per minuti successivi al sorso.

QUANDO

Se invitate un amico spagnolo a cena, sorprendetelo con un caldo ricordo della sua terra. Il Pampaneo Tempranillo N è un tempranillo autentico e vivo come pochi ne vengono prodotti oggi giorno. Da portare in tavola con due fette di pane e un tipico Asado de cochinillo.

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