

## Producto: **Vino Tranquilo Seco Tempranillo 12 Meses**

Graduación: 14%

Cosecha: 2012

### **- VARIEDAD**

100% Tempranillo o Tinta del país.

### **- ZONA DE PRODUCCION**

Uva procedente de la finca el palomar (Mollina)

### **- TIPO DE VINO**

Tinto con Denominación de Origen **Sierras de Málaga**

### **- ELABORACIÓN**

La maduración de la uva ha sido lenta alcanzándose de forma natural. La madurez despallado y posterior encubado en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada (22-24Cº) utilizando levaduras seleccionadas.

Fermentación malolácticas en barricas.

Crianza en barricas de roble clasic de grano fino tostado medio largo.

### **- ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO**

- **Fase visual:** Color rojo picota con reflejos violáceos. Intenso y brillante. Buena capa
- **En fase olfativa:** Intenso y complejo. Nota de frutos negros maduros, arándanos, frambuesas combinados con regaliz, clavo pimientas negras y tostadas.
- **Fase gustativa:** buena estructura, carnosa y equilibrado.

## **- TEMPERATURA DE CONSUMO**

Servir entre 16 y 18°C

## **- MARIDAJE**

**Platos de caza:** ciervo, corzo, jabalí, etc, preferentemente guisados, donde su sabor fuerte puede ser aplacado por la madera de los Tempranillos con crianza en barrica.

**Entrantes:** Chorizo, jamón, lomo, salchichón, etc.

**Carne asada:** Churrasco de ternera, cordero o cabrito asado

**Guisos:** De carne, legumbres y sabores intensos