



la Viña del Señor.

Fiel a sus raíces

· GRAN TEMPRANILLO DEL SEÑOR ·

Variedad: Tempranillo

Viña: LA VIÑA DEL SEÑOR

Tipo de vino: Tinto

Origen: Valle del Maipo, CHILE

Cosecha: Manual

Año: 2019

Guarda: 18 meses en barricas de roble americano.

Color: Rojo granate con notas púrpura.

Aroma: Muy aromático, se perciben flores, regaliz, vainilla, frambuesas, cassis.

Sabor: Aterciopelado con taninos nobles y sedosos con notas de frambuesa en boca.

Maridaje: Tártaro de carne, carpaccio, paella, gambas al ajillo, pulpo a la gallega, lasaña de berenjenas, cerdo como lomo a la cerveza y mostaza, carnes rojas finas como cabrito.

Temperatura de Servicio: 14° a 16° Celsius

Alcohol: 13°

Azúcar: 1,63 gr/lit

Acidez Volátil: 0,29 gr/lit

pH: 3,75

Botella: Bordolesa Alta / Color verde oliva / Picada 18 mm / Peso Vacía: 683 grs. / 750 cc/ml/0,75 L

