



7 Castillos. Tempranillo

ELABORACIÓN. 100% uva tempranillo. Elaborado con uva despalillada.

CATA. Rojo cereza picota, con ligeros ribetes violáceos en el borde propios de su juventud.

Intensidad aromática media-alta y gran limpieza de aromas. Nariz golosa, con notas de frutos rojos y negros: moras, frambuesas, frutos del bosque y un fondo de regaliz.

En boca tiene una entrada suave y muy agradable gracias a un tanino muy pulido. Fresca acidez, que le concede frescura. Muy frutoso por vía retronasal. El retrogusto es medio-largo.

GASTRONOMÍA. Entrantes, platos de verdura, legumbres y hortalizas, quesos curados, carne blanca, carne roja y aves. Temperatura óptima de consumo: 14-16°C