



Javier San Pedro. Joven

ELABORACIÓN 100% tempranillo. Coupage de vinos elaborados con uva despalillada.

CATA Vino con una capa media. De color cereza picota, brillante y limpio

En nariz tiene aromas frutales con un fondo de regaliz, siendo toda esta fase muy limpia.

En boca el vino es fresco, equilibrado, con carácter, marcado con un tanino muy bien puesto. Una acidez viva, que es la que le da esa frescura. En retronasal, sale más claro los aromas frutales. El retrogusto es medio-largo.

GASTRONOMÍA Chuletillas de cordero al Sarmiento y Rape a la brasa. Temperatura óptima de consumo: 14-16°C