

**Varietal de Uva**

100% Tempranillo cepas viejas

Denominación de Origen

Vino de la Tierra de Castilla

Vinificación

Vendimia nocturna. Se realiza una ligera maceración pelicular en frío y tras la fermentación a 25°C reposa con sus hollejos durante 21 días.

Envejecimiento

Envejecido en barricas nuevas de roble francés y americano durante nueve meses.

Notas de cata

De color rojo rubí presenta reflejos rojo teja. En nariz destacan notas frutales y balsámicas con aromas tostados propios de su estancia en barrica. En boca lo encontramos carnoso y con cuerpo. Final persistente.

Servicio

Servido entre 16 y 17° acompaña quesos curados, carnes rojas y de caza.

Presentación

Caja de 6 botellas de 75 cl. Corcho natural

Premios

- 86 puntos y 5 estrellas en Guía Peñín '11
- 87 puntos en la Guía Peñín '10
- 86 puntos en la Guía Peñín '09
- 5 Estrellas en la Guía Peñín '09 y '08
- Revista Sobremesa - Compra del Mes Enero 2.008

Domicilio Social: Paseo San Isidro, 15 - 13.700 Tomelloso (Ciudad Real)

Bodega: Ctra. N-310 Tomelloso - Villarrobledo, Km. 108,5 - 13.630 Socuéllamos (Ciudad Real)

Tel: +34 926 69 90 83 - Fax: +34 926 51 49 29

info@bodegaslahoz.com - www.bodegaslahoz.com