



Venta La Ossa Tempranillo



FICHA TÉCNICA

-  BODEGA MANO A MANO
-  I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA
-  TINTO
-  TEMPRANILLO
-  FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DURANTE 14 MESES DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

- VISUAL: Cereza, muy cubierto
- AROMA: Notas cremosas de cacao y frutos maduros, acompañados de especias, con un fondo mineral
- SABOR: Potente, sabroso, tanino maduro, recuerdos a fruta y especias, final largo y fresco