



Venta La Ossa TNT



FICHA TÉCNICA

 BODEGA MANO A MANO

 I.G.P. VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA

 TINTO

 85% TOURIGA NACIONAL Y 15% TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DURANTE 12 MESES DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo intenso

-AROMA: Intenso, fresco, riqueza de matices, frutos negros maduros, floral, especias dulces, balsámicos, torrefactos, notas ahumadas y minerales

-SABOR: Sabroso, largo, taninos suaves y bien perfilados