

NELEMAN

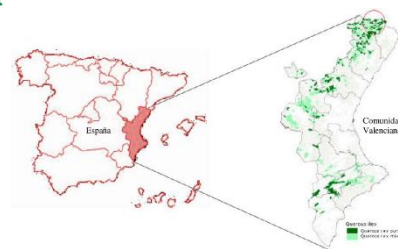
TEMPRANILLO MONASTRELL

D.O Valencia



Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIEDAD

65% Tempranillo

35% Monastrell

VIÑEDO

Ubicados en un área montañosa, interceptados por barrancos con hasta 100 m de profundidad, los suelos se componen principalmente de rocas calcáreas y calizas, en menor cantidad también hay arcilla, arena y grava.

VINIFICACIÓN

Los viñedos están ubicados en una zona fresca a 700 msnm, la vendimia ocurre por la noche. Una vez en la bodega el mosto se macera por 3 días a 10 °C y fermenta a 21 °C, durante la primera semana se realizan dos remontados diarios, en la segunda sólo uno; posteriormente se prensa el orujo y termina lentamente la fermentación.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Rojo rubí, limpio y brillante

Nariz: Aromas de frutos rojos y negros maduros, flores rojas, especias dulces.

Boca: Rica acidez, tanicidad suave, largo final afrutado.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir entre 14°C 16 °C.

Puede acompañar pastas, pizzas, tapas o tablas de quesos.

