



AlSur Tinto

FORMATO: Botellas de 75cl y BIB de 3 litros

VARIETAL: 85% Tempranillo y 15% Cabernet Sauvignon

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: Vino de la Tierra de Castilla

NOTAS DE CATA: Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Tempranillo y Cabernet Sauvignon, de color cereza con tonos violáceos muy cubierto, intenso y vivo a la vez, muy brillante. El aroma es varietal, primario, nos recuerda a frutos rojos (fresas, frambuesas), con matices de juventud, incipiente todavía, en la botella. En la boca es armonioso, carnoso, con sabor complejo en el que resalta el fino equilibrio entre sus componentes, que lo hacen amplio en el paso en boca y persistente al final. Le falta hacerse y los restos de carbónico le dan frescura

MARIDAJE: Acompaña a todo tipo de carnes, quesos y asados

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C