



Nombre:	<b>Llanos del Marqués Tempranillo</b>
Cosecha:	2015
Tipo de Vino:	Tinto joven
Variedades:	100% Tempranillo
Denominación de Origen:	D.O. MANCHUELA

**ELABORACIÓN:**

Vendimia:	Manual Octubre
Fermentación:	Encubado, maceración y fermentación durante 10 días a temperatura controlada de 24°C - 26°C.
Botella:	750 ml

**DATOS TÉCNICOS:**

Grado Alcohólico:	12,50 %Vol
Azúcar Residual:	2,00 gr/l
Acidez Total:	4,58 gr/l
pH:	3,56

**DEGUSTACIÓN:**

**Vista:** Presenta un intenso color rojo picota, muy limpio, intenso y brillante.

**Olfato:** Rico en matices aromáticos con recuerdos a uvas maduras, sanas y frescas y un toque floral sencillo pero muy atractivo.

**Paladar:** Equilibrado y con fuerza en la boca, sabroso, con nervio, con taninos de calidad y buena acidez, de fresco y generoso carácter de fruta madura.

**GASTRONOMIA:**

Recomendado para platos de caza, carnes a la brasa y quesos. Servir entre 12°C y 14°C.