

Diez Siglos Crianza

VIÑEDOS

Las uvas provienen de viñedos con una edad media de más de treinta años, cultivados en suelos franco-arcillosos. Estas características del suelo aportan cuerpo y estructura a los vinos. El clima continental de la región, con inviernos fríos y veranos calurosos, influye en la maduración de la fruta y en la síntesis del color.

ELABORACIÓN

El vino se elabora con uvas despalilladas y fermenta con los hollejos a 28 °C. Después de la fermentación, se mantiene en contacto con los hollejos durante 7 días y se desacidifica malolácticamente en barricas de roble francés nuevo. Luego, envejece en estas barricas durante 13 meses con trasiegos cada 4 meses. Finalmente, el vino se estabiliza y continúa su evolución en botella.

NOTAS DE CATA

- ❖ VISTA: Rojo cereza con ribetes azulados.
- ❖ NARIZ: Notas de frutos negros, especias y un fondo mineral.
- ❖ BOCA: mismos toques que en nariz además de reconocer un agradable tanino dulce fácilmente comparable con el chocolate. Vino goloso. Agradable y de largo trago.

MARIDAJE

Vino adecuado para todo tipo de tapas, embutidos, carnes ahumadas, carpaccio de ternera y guisos. Versátil y muy gastronómico.



VARIEDAD	TEMPERATURA DE CONSUMO	GRADO ALCOHÓLICO
Tempranillo 100%	16° C	14,5% Vol.



Diez Siglos Crianza

VINEYARDS

The grapes come from vineyards with an average age of over thirty years, cultivated in clay-loam soils. These soil characteristics contribute body and structure to the wines. The continental climate of the region, with cold winters and hot summers, influences the ripening of the fruit and the synthesis of color.

WINE MAKING

The wine is made with destemmed grapes and ferments with the skins at 28°C. After fermentation, it remains in contact with the skins for 7 days and undergoes malolactic desacidification in new French oak barrels. It then ages in these barrels for 13 months with rackings every 4 months. Finally, the wine is stabilized and continues its evolution in the bottle

TESTING NOTES

- ❖ **SIGHT:** Cherry red with bluish edges.
- ❖ **NOSE:** Notes of black fruits, spices and a mineral background.
- ❖ **MOUTH:** same touches as on the nose in addition to recognizing a pleasant sweet tannin easily comparable to chocolate. Sweet wine. Pleasant and long drink.

FOOD PAIRING

A very versatile wine, it goes perfectly with creams, soups, grilled meats, roasts, meat stews and stews, and Iberian sausages.

VARIETY	CONSUMPTION TEMPERATURE	ALCOHOL CONTENT
100% Tempranillo	16° C	14,5% Vol.

