



TEMPRANILLO

Capa media-alta, color rojo picota con brillantes tonos rubíes. Muy buena intensidad aromática con predominio de aromas varietales, tonos de chocolate y frutos rojos. Untuoso, redondo y sin aristas. Postgusto frutal con matices de frutos del bosque.

Perfecto para tomar con carnes rojas, de caza y blancas, quesos curados y azules, jamón serrano y charcutería. Si nos permite hacerle una sugerencia le recomendamos probarlo con un asado de cordero lechal, un resultado sorprendente!. Temperatura de servicio entre 14º y 16ºC.

La variedad Tempranillo cuya producción es moderada, aunque de una altísima calidad, es variedad de maduración temprana, que produce un racimo de tamaño medio, compacto y regular, cuyas uvas tienen la piel media-gruesa y la pulpa blanda, siendo su zumo incoloro.

El vino se obtiene tras dejar macerar el mosto con los hollejos durante diez días, manteniendo durante la fermentación una temperatura controlada que permite extraer de la uva todas sus cualidades de aroma, sabor y color.

FINCA LA HUERTA



VINOS LA FONTANILLA
FINCA LA BLANCA, S.L.

C/ Princesa, 84.
45840. La Puebla De Almoradiel.
Toledo.

Tfno. +34 925 178 440 / +34 968 879 521.

FAX. +34 968 879 675.

e.mail: fincalablanca@fincalablanca.es

www.fincalablanca.es

Botella:..... 75 cl.

Botellas / Caja:..... 6.

Peso Botella:..... 1,40 Kg.

Peso Caja:..... 8,63 Kg.

Cajas / Palet:..... 105.

Cajas Camión:..... 2.625.

Cajas TC 20':..... 2.320.

Cajas TC 40':..... 2.625.