

doble R



VARIEDADES DE UVA:

100% Tempranillo

ELABORACIÓN:

12 meses en barricas de roble francés (80%) y americano (20%)

GRADO ALCOHOLICO:

Grado alcohólico 14 %

PRODUCCIÓN:

40.000 botellas

CATA:

Fase visual:

Rojo cereza intenso, con ribetes violáceos en capa fina y reflejos morados.

Fase olfativa:

Armoniosa combinación de frutas negras, especias y torrefactos.

Fase gustativa:

Aterciopelado, redondo, con buena estructura y persistencia.

Se aconseja decantarlo antes de su consumo.



BODEGA SAN MAMÉS

Bodega San Mamés - Ctra. de Valladolid, S/N - 09315 FUENTECÉN (Burgos) - ESPAÑA

Teléfono: +34 947 53 26 93 - Fax: +34 947 53 26 53 - comercial@bodegasanmames.com

www.bodegasanmames.com

