

doble R



VARIETADES DE UVA:

100% Tempranillo

ELABORACIÓN:

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

GRADO ALCOHOLICO:

Grado alcohólico 13,5 %

PRODUCCIÓN:

100.000 botellas

CATA:

Fase visual:

Color rojo cereza intenso, con una capa media y ribetes granates.

Fase olfativa:

Nariz compleja y equilibrada, con aromas de fruta madura, torrefactos, vainilla, especiados, ...

Fase gustativa:

Aterciopelado, suave, persistente.

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

