

## **VALDETOME CRIANZA**



Color rojo cereza con ribetes teja.

Aromas de buena intensidad con notas de fruta madura y especiados sobre un fondo balsámico. Encuentros seco, con un paso de boca sabroso y carnosos, en el que se muestra también una excelente estructura.

---

### **ELABORACIÓN**

Temperatura de maceración 28° C durante quince días, para la extracción de color y cuerpo.

---

### **VARIEDADES**

Tempranillo 80 %

Garnacha 20 %

---

### **ENVEJECIMIENTO**

Permanencia diez meses en barrica de roble americano y siete meses en botella.

### **SUMINISTRO**

1 CAJA- 6 BOTELLAS 0.75 cl