



Ibice Tempranillo & Cabernet



Región	Vino de la Tierra de Castilla y León
Varietades	50% Tempranillo y 50% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO: Situados en San Román de Hornija. Cercana al Río Duero, el suelo mantiene durante mucho tiempo la humedad permitiendo así un perfecto balance entre el alcohol y la acidez necesaria de los vinos frescos.

ELABORACIÓN: Maceración en frío para incrementar el color antes de la fermentación alcohólica, paso de enorme importancia para que el vino adquiera balance puesto que buscamos vinos con cuerpo, aterciopelados; pero fáciles de beber.

Durante el envejecimiento, utilizamos levaduras especiales para incrementar los polifenoles. Durante este proceso el vino permanece 12 meses en barrica americana. Después realizamos la mezcla de los vinos y finalizamos el envejecimiento en diferentes tipos de barricas dependiendo de la cata.

ANALITICA	
Grado alcohólico	13,5 %
Acidez	5,1 g/l
Azúcares	2,1 g/l

CATA

Presenta aromas complejos y mezcla de regaliz con aromas de vainilla, café y especias. En boca se muestra largo y con cuerpo; pero fácil de beber.



MARIDAJE:

