



**2017**



Para elaborar Rondarte 2017 comenzamos con una selección de las mejores uvas de la variedad Tempranillo de nuestro propio viñedo.

**Suelos:** arenoso-arcilloso con subsuelo calcáreo, que nos aportan elegancia y longevidad.

### **100% Tempranillo**

La vendimia se realiza de forma manual en cajas de 15 Kg. siguiendo nuestra política de calidad realizando doble selección de racimos siempre bajo la supervisión de nuestro enólogo.

Terminada las fermentaciones el vino, es traspasado a barricas de roble francés por un período corto de tiempo, acto seguido se estabiliza, se filtra y se embotella, para su posterior traslado a nuestra sala de reposo donde terminará de redondearse.

**NOTA DE CATA:** Vista: Capa media-alta, cereza picota/ciruela, intenso, con ribete violáceo.

Nariz: Madera muy integrada, pequeño toque a lacteos y ciruela madura. Muy fresco.

Boca: Suave entrada con tanicidad. Vuelve la ciruela madura. Persistente.

**MARIDAJE:** Dado que es un vino muy fresco y frutal, además de ser ideal para copear acompañando un variado tapeo, también acompañará a la perfección carnes, pasta, ensaladas y arroces.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15°C

**ALCOHOL:** 13,5% VOL.

**ACIDEZ TOTAL:** 6.1 G/L

**ACIDEZ VOLATIL:** 0.5 G/L

**TIPO DE BOTELLA:** BORDELESA, 75 CL.



CONTIENE SULFITOS

**EXCELENCIA**  
BODEGAS