

TAGUS 2017

TINTO ROBLE



Para elaborar Tagus 2017 comenzamos con una selección de las mejores uvas de la variedad Cabernet Franc de nuestro propio viñedo.

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

100% Cabernet Franc

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 alta, con ribete violáceo.

Nariz: Muy floral, jazmin y rosas blancas.

Boca: Astringencia, persistencia y potencia.

Algo verde con recuerdos a bombones de café, torrefactos.

MARIDAJE: Ideal para comidas más grasas, es un vino muy fresco y frutal, que acompañará a la perfección con carnes, pasta, ensaladas, arroces y embutidos.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C

ALCOHOL: 14,5% VOL.

ACIDEZ TOTAL: 6.1 G/L

ACIDEZ VOLATIL: 0.5 G/L

TIPO DE BOTELLA: BORDELESA, 75 CL.



CONTIENE SULFITOS

EXCELENCIA
BODEGAS