



2018



Para elaborar Rondarte 2018 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, color cereza y ribete amoratado.

Nariz: Madera bien integrada, ahumados y fresco

Boca: Astringencia con buena entrada, goloso, persistente y estructurado.

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: 14 % VOL.

TIPO DE BOTELLA: BORDELESA, 75 CL.



CONTIENE SULFITOS

EXCELENCIA
BODEGAS