



DATOS DEL VINO

Tipo:

Tinto

Variedades de uva:

100% Tempranillo

Elaboración y/o crianza:

Fermentación controlada de 7-14 días en tanques de acero inoxidable a temperatura estable entre 20-26°C.

Graduación alcohólica: 11 %vol

Acidez Total (tartárica): ≥ 3.5 gr/l

Acidez Volátil: < 0.85 gr/l

Sulfuroso Total: < 150 mgr/l

Azúcares Residuales: < 4 gr/l

Marca y cosecha:

Hacienda Casarejo Tinto

Procedencia:

Uvas tempranillo.

Presentación en botellas:

750 ml

CATA

FASE VISUAL:

Color característico.

FASE OLFATIVA:

Olor franco a la nariz.

FASE GUSTATIVA:

Suave paladar, ligero, delicado y con una acidez bien equilibrada.