



- 🌿 **D.O. Rueda**  
Proveniente de viñedos propios de producción ecológica.
- 🍷 **Elaboración:** Fermentación en depósito de acero inoxidable con control de temperatura, delestages y remontados diarios. Fermentación a 22°C durante diez o doce días aproximadamente. Tres meses en bodega.
- 🍷 **Variedad:** 100% Tempranillo
- 🍷 **Alcohol** 13,5% Vol.

#### NOTA DE CATA:

- 👁️ **Color** rojo rubí de capa media, limpio y brillante con reflejos morados.
- 👃 **Aroma** intenso con recuerdos a frutas del bosque maduras.
- 👄 En **boca** es suave y aterciopelado, con buen equilibrio entre el alcohol y la acidez, sin aristas, redondo y largo postgusto.
- 🍷 **Maridaje:** Guisos, asados y quesos.
- 🍷 **Temperatura de servicio:** 14 -16°C.



Certificación Vino Vegano

#### INDICACIONES TÉCNICAS:

**Condiciones de almacenaje:** Almacenar en lugares con temperaturas menores a 20°C. Se recomienda su consumo antes de dos años.

**Condiciones de transporte:** Transportar en condiciones de temperatura adecuada y sin humedad.

**Alérgenos:** Sulfitos < 10 mg/kg etiqueta con la leyenda "contiene sulfitos". Ausencia de OGM's.



**RUEDA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN