



## Condesa de Leganza Selección de Familia 2017

Vino de la Tierra de Castilla

**Situación de la Finca:** La Mancha.

**Varietal:** 100% Tempranillo.

**Rendimiento:** 7000 kg/Ha.

**Altitud:** 780 m.

➤ **Vinificación:**

1 hora de maceración, sangrado y fermentado a 16°C.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio y brillante, tono rosa pálido.

**En nariz:** Intenso, sensaciones de fruta ácida muy bien integradas con notas florales.

**Gusto:** Paso fácil, agradable y homogéneo.

**Final:** Marcadamente frutal.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Es posible combinarlo con carnes frías, escalope de ternera, carne de cerdo a la plancha. Platos preparados con patatas y/o setas. Quiche Lorraine. Muy bueno con arroces y pastas en general. Tomates o calabacines.

**Temperatura de Servicio:** 7-11° Celsius / 45-52° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 12.61 (%)	<b>Acidez Total:</b> 4.4g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0.27 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 0.6 g/l.