

## Condesa de Leganza Tinto 2015

Vino de la Tierra de Castilla

**Situación de la Finca:** Finca Los Trenzones.

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**Rendimiento:** 6.500 kg/Ha.

**Altitud:** 820 m.

➤ **Vinificación:**

Fermentación controlada a 27 °c. 4 meses en barrica de roble americano.

➤ **Nota de Cata:**

**Visual:** Limpio, brillante, cereza picota con evolución burdeos.

**En nariz:** Intenso, la primera sensación está marcada por las especias (clavo) bien integrada con notas de fruta madura y matices de oliva negra.

**Gusto:** Buena estructura, marcada acidez y equilibrado.

**Final:** Final medio, muy frutal.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

**Temperatura de Servicio:** 12-15° Celsius / 54-59° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
<b>Grado Alcohólico:</b> 13,34 (%)	<b>Acidez Total:</b> 5,8 g/l ac. tart.
<b>Acidez Volátil:</b> 0,48 g/l ac. acet.	<b>Azúcares Residuales:</b> 2,1 g/l.

➤ **Premios y medallas:**

2.013: Medalla de Plata, Challenge du Vin. 2.012: Best Buy 86 Puntos, Wine Enthusiast.

