SEÑORÍO DE GORI

Tipo

Crianza

Variedad

100% Tempranillo

DO

Valdepeñas

Alcohol

13,00 % Vol

Acidez total en ácido tartárico

≥ 4 gr/l

Acidez volatil

≤ 0,60 mgr/l

SO_2 total

≤ 110 mgr/l

Azúcar residual

< 2,2 gr/l

Ficha de cata

Período mínimo de envejecimiento de 24 meses, de los cuales 6 meses habrá permanecido en barrica de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros. Bonito color Burdeos, limpio y brillante. Aroma intenso, recuerdos de especies. Grata boca y correcto postgusto.

Recomendaciones gastronómicas

deal para acompañar carnes asadas y a la plancha. Temperatura óptima de servicio: 14 °C - 16 °C.

Paseo Castelar, 70. 13730. Santa Cruz de Mudela. Ciudad Real
T. +34 926 342 168 | info@bodegasfernandocastro.com
www.bodegasfernandocastro.com