SEÑORÍO DE GORI

Tipo

Roble

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

Vino de color rojo con matices violáceo, limpio y brillante. Nariz de intensidad media, en la que domina la fruta de la variedad, frutos rojos, junto con los matices tostados aportados por la barrica. En boca tiene una entrada ligeramente cálida compensada con un punto de acidez que nos da un vino muy equilibrado y redondo. Nos encontramos con un tanino maduro que junto al de la barrica hacen que el vino sea largo en boca. La retronasal, como en nariz, se presenta frutal y con las notas de barrica.

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