

PARDO TOLOSA



La Sima

D.O. Manchuela

VINO TINTO 2019 / RED WINE 2019

Tempranillo

Un vino con cuerpo, gran intensidad aromática y visual. Se encuentran aromas frutales con notas de regaliz, fresas y frutas rojas maduras. Es un vino joven y muy versátil que acompaña bien a todo tipo de platos.
Vinos de Tempranillo. Servir entre 15ª - 16ªC.
A wine with body, great aromatic and visual intensity. Fruit aromas with notes of liquorice can be found, ripe strawberries and red fruits. It is a young and very versatile wine that accompanies well all kinds of dishes.
Tempranillo variety. Serve between 15ª - 16ªC.

PARDO TOLOSA



CONTIENE SULFITOS / PRODUCT OF SPAIN
CONTIENE SULFITOS / PRODUCTO DE ESPAÑA
Producido y embotellado por: / Produced and bottled by:
Vinos de Alborea, S.L. 02215 - Alborea, Albacete - Spain

Nº LOTE: 10/08/2020

R.E. CLM-0650/AB



750 ml
14% vol.



MANCHUELA
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN

La Sima



TIPO DE VINO Tinto Joven

REGION Albacete

D.O. Manchuela

VARIEDAD DE UVA Tempranillo

COSEHA 2022

ECOLOGICO SI

LOCALIZACION: Paraje a 700 metros de altitud con suelos franco arcillosos, orgánicamente pobres y con pluviometrías anuales de 350 mm. Con climas severos pero suavizados por la influencia Mediterránea de la zona.

NOTA DE ELABORACION: Maceración de 7 a 10 días. Fermentación controlada a 20°C con tratamiento totalmente ecológico.

NOTA DE CATA

Vista: Color violeta oscuro intenso

Nariz: Aroma frutal, fresco con notas de regaliz, fresas y frutas rojas maduras.

Gusto: Suave en boca, acidez equilibrada y taninos dulces y sabrosos.

MARIDAJE: Muy versátil para acompañar todo tipo de platos, verduras, pastas, arroces, pescados y postres. Servir entre 15ª-16ªC.



ecológico

WINE TYPE Red - Young

REGION Albacete

D.O. Manchuela

GRAPE VARIETY Tempranillo

CROP 2022

ECOLOGICAL Yes

LOCATION Location at an altitude of 700m above sea level with organically poor sandy-clay soils and annual rainfalls of 350mm. The climate is severe but moderated by the influence of the neighbouring mediterranean climate.

WINEMAKER NOTES: de-stemming and squeezing of the grapes with nitrogen protection, cold pre-fermentation maceration between 10º and 15º C for 2 days and addition of selected yeasts for alcoholic fermentation for 10-15 days.

TASTING NOTES

Sight: Intense dark violet colour.

Nose: Fruity, fresh aroma with notes of liquorice, strawberries and ripe red fruits.

Taste: Soft in the mouth, balanced acidity and sweet and tasty tannins.

FOOD PAIRINGS: Very versatile to accompany all kinds of dishes, vegetables, pasta, rice, fish and desserts. Serve between 15ª-16ªC.

organic

C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España

www.bodegapardotolosa.com

Telf. +34 963517067

direccion@bodegapardotolosa.com