



# Mizarán Tempranillo Roble 2020



**TIPO DE VINO:** Tinto Roble  
**REGION** Albacete  
**D.O.** Manchuela  
**VARIEDAD DE UVA:** TEMPRANILLO 100%  
**COSEHA** 2020

**ECOLOGICO**

**LOCALIZACION**

**NOTA DE ELABORACION:** Uvas procedentes de viñedos viejos con fermentación de 10-12 días a una temperatura de 25°C. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble, permaneciendo en ellas durante un mínimo de 11 meses para su redondez y crianza.

**NOTA DE CATA**

**Vista:** Color púrpura y capa alta, mucho color y abundante lágrima.

**Nariz:** fruta negra madura como cereza y arándano. Notas a chocolate, vainilla y especias como pimienta negra, clavo y regaliz. Aromas florales y lácticos.

**Gusto:** agradable, con buen punto de acidez y taninos dulces y sabrosos con un buen recorrido. Sabor a fruta madura y especias.

**MARIDAJE :** Acompaña bien con todo tipo de carnes y asados de barbacoa.



**WINE TYPE:** OAK RED  
**REGION** Albacete  
**D.O.** Manchuela  
**GRAPE VARIETY:** 100% Tempranillo  
**CROP** 2020

**ORGANIC WINE**

**LOCATION**

**WINEMAKER NOTES :** Grapes from old vineyards with fermentation of 10-12 days at a temperature of 25°C. The malolactic fermentation takes place in oak barrels, remaining in them for a minimum of 11 months for roundness and aging.

**TASTING NOTES:**

**Sight:** Purple color and high layer, lots of color and abundant tear.

**Nose:** ripe black fruit such as cherry and cranberry. Chocolate, vanilla and spice notes such as black pepper, clove and liquorice. Floral and lactic aromas.

**Taste:** pleasant, with good acidity and sweet and tasty tannins with a good travel. Taste of ripe fruit and spices.

**FOOD PAIRINGS:** It accompanies well with all kinds of meats and barbecue roasts.



C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España  
www.bodegapardotolosa.com  
Telf. +34 963517067  
direccion@bodegapardotolosa.com

