



Senda de las Rochas

Crianza 2018



TIPO DE VINO Tinto Crianza

REGION Albacete

D.O. Manchuela

VARIEDAD DE UVA 100% Tempranillo

COSECHA 2018

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 Vino procedente de nuestras mejores viñas y recolectadas en su momento óptimo de maduración. Vino de fermentación controlada, de procesos respetuosos y maceraciones largas. Con 20 meses en bodega, se acompleja aportando aromas, y la crianza en botella termina refinando un vino elegante, complejo y completo.

NOTA DE CATA

Vista: Color violeta atractivo.

Nariz: Aromas elegantes con notas de tostado y ahumados y fruta madura.

Gusto: Sabor intenso, con suavidad y persistencia.

MARIDAJE: Acompaña espléndidamente carnes rojas a la brasa, aves y carnes blancas, pasta, legumbres, pucheros e incluso combina con aperitivos.

WINE TYPE Red Crianza

REGION Albacete

D.O. Manchuela

GRAPE VARIETY 100% Tempranillo

CROP 2018

ECOLOGICAL SI

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 It came from our best vines and hasvested at the optimum time of harvest. Controlled fermentation, respectful processes and long macerations. With 20 months in the oak barrel, it becomes more complex with aromas and the aging in the bottle finishes refining an elegant, complex and complete wine.

Sight: Attractive violete.

Nose: Elegant aromas with notes of toasted and smoked and ripe fruit.

Taste: Intense flavor, with softness and persistence

FOOD PAIRINGS: It combines exceptionally with grilled red meats, stews and white meats, pasta, vegetables, pickles and even combines with appetizers.



C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España

www.bodegapardotolosa.com

Telf. +34 963517067

direccion@bodegapardotolosa.com

