



Senda de las Rochas Crianza 2010



Guia Peñin Points



TIPO DE VINO Tinto Crianza

REGION Albacete

D.O. Manchuela

VARIEDAD DE UVA 100% Tempranillo

COSECHA 2010

ECOLOGICO No

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. De uvas seleccionadas y bien maduras nace este vino de fermentación controlada, de procesos respetuosos y maceraciones largas. Con 12 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 rojo teja.

Nariz: Complejos aromas elegantes que combinan frutas maduras, ciruelas, uvas pasas con aromas de crianza como avellanas y cueros con un sutil y refrescante final aroma balsámico.

Gusto: Un vino complejo en boca que nos da frescura, dulzura y un final largo y noble.

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 2010

ECOLOGICAL No

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. This wine is born from selected and matured grapes, controlled fermentation, respectful processes and long macerations. With 12 months in the barrel, it becomes more complex with aromas and the aging in the bottle finishes refining an elegant, complex and complete wine.

Sight: Roof tile red colour.

Nose: Elegant complex aromas that combine ripe fruits, plums, raisins with aging aromas like hazelnuts and leathers with a subtle and refreshing balsamic final.

Taste: A complex wine in mouth that gives us freshness, sweetness and a long and noble finish.

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