



Un vino de mesa con gran atractivo, dotado de personalidad y frescura que se caracteriza por su sabor y aroma equilibrado a frutas maduras envueltas en aromas lácticos.

A table wine with great attractiveness, endowed with personality and freshness that are characterized by its flavor and a balanced ripe fruits aromas, wrapped in lactic aromas.

Elaborado y Embotellado por: / Produced and Bottled by:
Vinos de Alborea, S.L. · 02215 Alborea, Albacete, Spain



NºLOTE: 23/11/2020


PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN

CONTIENE SULFITOS / CONTAINS SULFITES
R.E.CLM-0650/AB RGSA30, 10714/AB

750 ML
14% VOL

Señorío de Pardo

Vino Tinto



TIPO DE VINO: Vino de Mesa

REGION: Albacete

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo

COSECHA 2021

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 Maceración de 7 a 10 días. Fermentación controlada a 20°C con tratamiento totalmente ecológico pero sin certificación ecológica.

NOTA DE CATA

Vista: Rojo picota, alta intensidad.

Nariz: Aroma equilibrado y elegante.

Gusto: Sabor atractivo dotado de dulzor, frescura y personalidad.

MARIDAJE Ideal para carnes, aves o cualquier plato casero.

WINE TYPE: Table wine

REGION: Albacete

GRAPE VARIETY: Tempranillo

CROP 2021

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 7 – 10 days maceration with controlled fermentation at 20°C with totally ecological treatment but without ecological certification.

TASTING NOTES

Sight: Cherry red, high intensity.

Taste: Pleasant taste full of sweetness, freshness and personality.

FOOD PAIRINGS Ideal for meat (red and white) and all home-made meals.

C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España
www.bodegapardotolosa.com

Telf. +34 963517067
direccion@bodegapardotolosa.com

