

PARDO TOLOSA



Señorio de Pardo

Vino Tinto

TIPO DE VINO: Vino de Mesa
REGION: Albacete
VARIEDAD DE UVA: Tempranillo
COSEHA 2022

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 2022

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 meceration 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