



D.O La Mancha



# CASA LA TEJA



Bodegas Yuntero

## Variedad

100% Tempranillo Reserva



## Elaboración

Para la elaboración de este vino, hacemos una selección de parcelas de la uva Tempranillo. Estas uvas se someten a un cuidado despallado, seguido de un encubado en depósito de acero inoxidable. La uva macera en el depósito durante el proceso de fermentación durante 12 días a una temperatura de 23°C, para extraer el color y los aromas propios de la variedad Tempranillo. Una vez que la fermentación se ha completado, se somete el vino a una crianza de 12 meses en barrica.



## Análisis

Alcohol (% vol): 13.5± 0.5  
Ácido Acético (g/L): < 0.6  
PH: <3.70  
Acidez total (g/L): 5 ± 0.5  
SO2 libre (mg/L): 20 ± 5  
SO2 total (mg/L): <100  
Azúcares (g/L): <2  
Puntos de Color: >7



Color rojo picota con reflejos teja.



intensidad aromática alta, con toques de compota de grosella y mora y fondo ahumado y de vainilla.



Sabroso, con taninos suaves y agradables. Tiene un postgusto agradable con recuerdos tostados.



## Gastronomía

Perfecto para acompañar guisos, asados, legumbres, embutidos y quesos.

Recomendamos servirlo entre 16 y 18°C.



## Información Logística

Palet	Cajas	Botellas	Peso Kg	Contenedor 20'	Contenedor 40'
Europalet	125	750	962,50	11 Palets	24 Palets
VMF Palet	150	900	1155	10 Palets	20 Palets