

VITIS NATURA ROBLE 7.

Vino ecológico.

Bodega: VITIS NATURA

Añada: 2010

Vino: 7 meses en roble Americano.

Variedad: 80 % merlot y 20 % syrah.

Alcohol: 14,5 °

Origen: Sur de Cuenca (Zona Manchuela)

Garantía de origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Elaboración y embotellado: la bodega y el viñedo están en el mismo lugar. Elaborado a partir de uvas ecológicas.

NOTAS DE CATA:

Vino corte actual con gran estructura y complejidad, combinando un equilibrio de crianza pero en la que predomina las sensaciones frutales que le aportan las variedades y que por lo tanto necesita un maridaje con comida igualmente de estructura y consistencia.

El vino en boca tiene una acidez equilibrada y pese a su estructura mantiene amabilidad en la punta de la lengua debido a sus taninos maduros y el postgusto es persistente.

Es un vino que además de cumplir la normativa ecológica sus, niveles de conservantes (sulfitos) son inferiores que incluso algunos zumos, por lo que además de su respeto medioambiental es muy saludable.



Temperatura para servir: 16 – 18 °C

ETIQUETAS



Vitis Natura
R7
vino procedente de uvas de producción ecológica

Vino de la tierra de Castilla

Elaborado con uvas procedentes de agricultura ecológica.
Made from organically grow grape.
Crianza en roble francés y americano,
Maduration in french and american oak.

Este vino no ha sido sometido a ningún tratamiento de estabilización, por lo que pueden aparecer sedimentos que no afectan a la calidad del mismo. It has not been subject to any stabilizing process and therefore may contain sediments which do not affect its quality.

Vitis Natura S.L.
Cervantes, 5 - 16220
Quintanar del Rey (Cuenca)
R.E. CLM-584/CU
Contiene sulfitos / contains sulfites
Enthält sulfite

ES-ECO-001-CM
CASTILLA-MANCHA
CAAE
AGRICULTURA ECOLÓGICA

75cl. e www.vitisnatura.com 14% vol.