



## VIÑA EL SEÑORITO

Bodegas Más Que Vinos | Cabañas de Yepes-Toledo



Origine	DO Tierra de Castilla-La Mancha   Espagne
Producteur	Bodegas Más Que Vinos   Cabañas de Yepes-Toledo
Cépage	100 % Tempranillo
Vinification	Fermentation à température contrôlée en cuve chromée inox. Fermentation malolactique en tinajas. (amphores d'argile) Puis 9 mois d'élevage en chêne français.
Couleur	Rouge foncé avec des reflets violets
Dégustation	Arômes de fruits rouges comme les cerises et les prunes. Épicé, très noble, un peu de vanille, de moka, de tabac, de cassis et de bois de cèdre. Les arômes subtils de torréfaction complètent cet excellent vin.
Caractère	En bouche, des notes fruitées concentrées. Corsé, puissant, dense et bien structuré. Notes de baies mûres. Harmonieux avec des tanins mûrs. Les notes épicées du bois et l'agréable acidité enrichissent la longue finale fruitée.
Convient avec	Plats de viande rouge corsés comme : rôti de bœuf, plats braisés et gibier, agneau, canard, ragoûts et avec le fromage.
Température de service	18°C   ouvrir 1 heure avant
Garde	8 - 10 ans