

# Señorío de Guadianeja Reserva .75L



Vista. Rojo cerezo intenso, con tonos teja.

Nariz. Franco con aromas especiados de crianza en madera, en equilibrio con frutas pequeñas negras.

Boca. Estructurado, sabroso, ligeramente tánico, amplio y persistente. Recuerdos torrefactos de vainilla y café.



Vinícola de Castilla dispone de más de 40 hectáreas de cultivo propio divididas principalmente en dos tipos: vaso y espaldera. Las 5 hectáreas dedicadas a vaso las ocupa la variedad Airén. Los viñedos son tratados y cuidados con el máximo cariño. De ellos obtenemos nuestras mejores uvas en su momento óptimo de maduración, consiguiéndose mostos yema de primerísima calidad que se convertirán en los excelentes vinos que nos caracterizan.

Esta variedad española es de brotación y maduración temprana de donde precisamente deriva su nombre (Tempranillo). De elaboración tradicional. Tras su elaboración permanece 16 meses en barrica nueva de roble americano y francés al menos 24 meses en botella. El vino evolucionara favorablemente en botella en los próximos tres años.

Varietal 100% Tempranillo



VINÍCOLA de CASTILLA

