



miniño

VENDIMIA SELECCIONADA

mi
ni
ño

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA DEL DUERO

miniño

TEMPRANILLO

ELABORACIÓN

Viñedos Arcillo - Calizos

Vendimia manual, selección de racimo

100% tempranillo

9 meses en barrica americana

25 días de maceración

SERVICIO

Tiempo de apertura: 15 min.

Temperatura: 16°C

NOTAS DE CATA

Rojo púrpura, intensidad media, matices vivos.

Muy limpio y brillante predominio de frutas rojas, fresa, frambuesa... Después aparecen los recuerdos a tostados, vainilla, coco, lácticos, canela...

Entrada untuosa, su acidez nos aporta un vino vivo y fresco, cerezas y mora negra, pastelerías, taninos dulces, equilibrio y persistencia vainilla y chocolate.



MINIÑO

C/ Troncoso 52, Medina del Campo, Valladolid, España- 47400
minina.com | info@vinosminina.com | +34 622 133 225