



CONDESA DE LEGANZA

TEMPRANILLO

Descripción

Limpio, brillante, rojo cereza picota con evolución púrpura. Intenso en nariz, agradables aromas a frutos rojos y negros, fondo ligeramente tostado. Buena estructura en boca, elegante tanino, buena acidez y muy equilibrado. Final medio.

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Características



Tinto Tempranillo



75 cl.

Premios



Medalla Plata, añada 2016, Mundus Vini



Medalla de Oro, añada 2016. Berliner Wein Trophy



Medalla de Oro, añada 2015. Berliner Wein Trophy



Medalla de Plata, añada 2.010, Challenge du Vin 2.013, Francia

