



ABADÍA DE UCLÉS TEMPRANILLO

CATA

Color rojo rubí, denotando en el ribete de la copa tonos azules, que significan juventud, en la nariz destacan potentemente las frutas rojas muy maduras, con un aroma muy intenso, goloso y agradable.

En boca es redondo amplio y aterciopelado, con una excelente fruta compotada, siendo este muy largo en boca y persistente

VARIEDAD

Tempranillo 100% viñas de más de 40 años en vaso con una producción menor de 5000kg/ha.

TERRENO

Viñedos plantados a 700m sobre el nivel del mar, en terrenos calizo arcillosos cuidados bajo sistemas de cultivo sostenible.

ENVEJECIMIENTO

Vino joven

MARIDAJE

Decantar durante varios minutos antes de servir, este vino es apropiado para el acompañamiento de caldos, quesos frescos y semicurados, mariscos, pescados, carnes blancas y comidas ligeras en general.

TASTING NOTE

Red ruby color, with blue reflections in the rim, in the nose it shows intense red over-ripe fruit. It is sweet and pleasant in the mouth with a velvety touch, and an excellent fruity taste with a long and persistent pleasant reminder.

VARIETY

Tempranillo, vines more than 40 years, with bushes planted yielding under 5000kg/ha.

SOIL

Vineyards are planted 700m above sea level, clay-limestone soil Grown by sustainable methods.

AGEING

No aging, young wine

FOOD MATCHES.

It is recommended to decant before serving. This wine is perfectly suited for the accompaniment of soups, fresh and semi-cured and young cheeses, seafood and grilled fish, white meats and all light meals in general