



SAN PEDRO
BODEGA

100% Tempranillo

CAMPELLARES TINTO. Producción estimada anual de 350.000 l, siendo el resultado de una gran selección de las mejores uvas, 100% Tempranillo y de una cuidada elaboración tradicional con despalillado y estrujado de la uva. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura entre 28 y 30 °C, tras una maceración en frío de 3-5 días. Una vez descubado realizamos la fermentación maloláctica a una temperatura de entre 18 y 20 °C, lo que permite el afinado del vino.

VISTA: Presentación óptima tanto en su limpidez como en su brillo, con una capa de color alta resaltando sus rojos vivos en equilibrio con los tonos azules violáceos..

NARIZ: Resaltan sus aromas primarios de fruta madura característicos de Tempranilla en perfecta armonía con notas especiadas y un toque lácteo.

GUSTO: Es afrutado, con gran estructura y resalta su persistencia en boca dejándonos disfrutarlo durante más tiempo.

Es ideal para acompañar un buen queso, arroz o cualquier carne.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16° C