



## OTROS VINOS

# RAZÓN

VINO DE MESA

### I. VARIEDADES

70% Tempranillo, 30% Garnacha.

### II. GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13% Vol.

### III. CRIANZA

9 meses en barrica de roble Americano.

### IV. ELABORACIÓN

La uva proviene de nuestros viñedo de la Finca La Legua.

Al llegar a la bodega la uva es transportada por gravedad para evitar que su calidad sea alterada por la maquinaria.

La fermentación se realizó con levadura autóctonas del propio viñedo, controlando la temperatura a 30°C. Al terminar, se continúa con la maceración durante al menos 10 días más para extraer el máximo de color y estructura. Una vez descubado, el vino pasa a barricas de roble fino americano donde se cría durante 9 meses. Antes del embotellado se le hace una ligera clarificación y un filtrado final.

### V. CATA

Color rojo cereza de buena capa. Limpio, complejo y con buena intensidad en nariz; aromas intenso, especiado, fruta y roble bien ensamblado. Con buena estructura, fresco y tánico en boca con fondo de fruta madura.

### VI. PLATOS RECOMENDADOS

Acompañará perfectamente guisos, carnes rojas, embutidos y quesos.



FAMILIA  
**ESCUADERO**