

# estecillo

tinto 2009

**VARIEDAD:** 85% Garnacha y 15% Tempranillo.

**ELABORACIÓN:** La uva se selecciona y vendimia a mano en el momento óptimo de madurez, garantizando la máxima sanidad.

Las variedades se vinifican por separado a temperatura controlada entre 22 °C y 24 °C durante 10-12 días, momento en que se sangran y pasan a hacer la fermentación malo-láctica. Es después de esta fermentación cuando se trasiegan y se hace el coupaje.

Este vino no se somete a tratamientos agresivos de estabilización. Por lo tanto, puede presentar cristalizaciones tartáricas.

**NOTA DE CATA:** Bonito color rojo picota con ribetes violetas. De aspecto brillante y capa media-alta.

En nariz es complejo e intenso, destacando aromas de frutos rojos y negros silvestres y notas lácticas.

Entrada sedosa y envolvente. Muy frutal en el paso de boca y largo en su post-gusto.

**GRADUACIÓN:** 14,5 % Vol.

**SERVICIO:** 16 °C

**GASTRONOMÍA:** Arroces, legumbres, pescados azules, carnes rojas, asados y parrillas.

**PRESENTACIÓN:**

**BOTELLA:** Bordelesa estándar, 75 cl.

**CÓDIGO DE BARRAS:** 8437000863014.

**TIPO DE CIERRE:** Tapón de silicona color violeta.

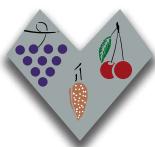
**EMBALAJE:** Cajas de 6 y 12 unidades.



**S.A.T. Limitada 2563 NIÑO JESÚS**

C/ Las Tablas, s/n. • 50313 ANIÑÓN (Zaragoza)

administracion@satninojesus.com



Teléfono 976 899 150 • Fax 976 896 160

www.satninojesus.com