

CAMPO LENGU

Crianza

Nuestro vino es el resultado de una cuidadosa selección de las mejores uvas cultivadas en nuestros viñedos. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, controlando en todo momento los diferentes parámetros del vino y su temperatura.

Este vino de crianza es el resultado de un cuidadoso proceso de envejecimiento en barrica de roble durante un mínimo de 12 meses. La uva Tempranillo, principal protagonista de nuestra región, ha aportado su típica riqueza de aromas y sabores, mientras que el paso por madera ha conferido al vino una mayor complejidad y estructura.

FICHA DE CATA



Variedad

Vino 100 % Tempranillo.



Color

Vino color rojo rubí, con reflejos púrpuras que denotan su juventud y vitalidad, con una capa media-alta, limpio y brillante.



Aroma

Olor intenso de frutas silvestres maduras, como la ciruela y la mora, que se encuentran integradas junto con ligeras notas especiadas de café, vainilla y especias que aportan elegancia y complejidad al conjunto. Se puede ver reflejada las características típicas de la variedad y del terroir de la zona.



Boca

Un vino muy untuoso y suave que muestra un paso amplio y aterciopelado, con una acidez equilibrada que le confiere frescura y elegancia. Sus taninos maduros y bien integrados le otorgan una excelente persistencia.



Maridaje

Combina bien con carnes y caza, ya sea a la plancha, asadas o estofadas, además de con setas y hongos. También es un vino estrella para maridar con cordero asado, embutidos y quesos curados.



Temperatura de servicio

Se recomienda servir entre 16-18°C. Temperaturas más altas, permiten que los aromas se liberen completamente y que los taninos se suavicen, revelando la complejidad y la profundidad de este vino.

