

Benjamin Tempranillo

Benjamin Tempranillo

Origen: Luján de Cuyo, Mendoza.

Variedad: 100% Tempranillo.

Edad del viñedo: 10 - 15 años.

Producción por Ha: 120 qq.

Temperatura de servicio: 16 - 18° C.

Potencial de guarda: 2 años. Conservar en lugar fresco, oscuro, y sin vibraciones.

Notas de degustación:

Vino intenso y límpido, de color rojo brillante con acentos granates. En nariz se caracteriza por sus aromas frutales como moras y ciruelas maduras, los cuales se combinan con notas de mentol y chocolate. En boca presenta taninos suaves y maduros, una equilibrada acidez y un agradable final.

Recomendamos beberlo con:

Carnes rojas asadas, embutidos y pastas rellenas.

