



Tinto Laderas



TIPO DE VINO / TYPE OF WINE



Vino Tinto joven
DOP Valencia.
Red Young wine. DOP Valencia

ALCOHOL / ALCOHOL DEGREE

% 13 %vol.

VARIEDADES / GRAPE VARIETIES



Tempranillo.
Viñedos entre 500 y 900 m de altitud.
Vineyards between 500 and 900 m altitude.

ELABORACIÓN / WINEMAKING



Tinto joven elaborado a partir de uvas seleccionadas en el momento óptimo de madurez. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada sobre 22°C. Maceración con los hollejos durante 10 días.

Young red wine elaborated from selected grapes at the optimal moment of maturity. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 22°C. Maceration with the skins for 10 days.

CRIANZA / AGEING



Sin crianza.
Without ageing.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Color: Color cereza madura con ribetes violáceos, limpio y brillante.

Aroma: Aromas intensos a cerezas y fruta negra fresca, con notas de hierbas mediterráneas que se intensifican con la oxigenación.

Boca: En boca es fresco, suave y equilibrado, con buena acidez y un final delicado y persistente con recuerdos de fruta roja.

Color: Deep, ripe cherry color with violet hues, clear and bright.

Aroma: Intense aromas of cherries and fresh black fruits, with Mediterranean herb notes that develop riper with aeration.

Taste: On the palate, fresh, smooth, and balanced, with good acidity and a gentle, persistent finish with red fruit hints.

MARIDAJE / FOOD PAIRING



Ideal para acompañar todo tipo de tapas, pastas, embutidos, quesos semi curados y carnes ligeras. Servir preferentemente a una temperatura de 14-16°C.

Ideal to pair with all kinds of tapas, pasta, cold cuts, semi-cured cheeses and light meats. Best served at 14-16 °C.

ALERGENOS / ALLERGENS



Contiene sulfitos
Contains sulphites.

TINTO | RED WINE



Bordelesa 750 mL.
313 mm, 400 g.



Cork microgranulated
44 x 24 mm



Caja/Cases: 6 bottles
Peso caja/Case weight: 7,4 Kg.



Cases/EUR pallet: 125
Bottles /Palet: 750

