



Tinto “Laderas”

“DIRECTO A LOS SENTIDOS”
“STRAIGHT TO THE SENSES”



TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino tinto joven.
DOP Valencia.
Red wine. DOP Valencia.

ALCOHOL | ALCOHOL DEGREE

% 13% vol.

VARIETADES | 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: Profundo color cereza con reflejos violáceos.
Aroma: Intensas notas de fruta: cereza y ciruela sobre delicados aromas de violeta.
Boca: Muy amplio en boca, con recuerdo de frutos rojos silvestres. Recorrido fresco y afrutado. Sabroso, largo y elegante.
Color: Deep cherry color with violet reflections.
Aroma: Intense notes of fruit: cherry and plum on delicate violet aromas.
Taste: Very wide on the palate, with hints of wild red fruits. Fresh and fruity mid palate. Tasty, long and elegant.

TINTO | RED WINE



Bordelesa 750 ml.
313 mm, 450 g.
Peso/weight botella: 1,23 Kg.



Cork Microgranulated.
44 x 24 mm.



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



Cases/ EUR palet: 125.
Bottles/palet: 750.

MARIDAJE | FOOD PAIRING



Ideal para acompañar todo tipo de tapas, pastas, embutidos, y carnes ligeras.
Servir preferentemente a una temperatura de 14-16 °C.
*Ideal to accompany all kinds of tapas, pasta, cold cuts, light meats and barbecue.
Serve preferably at a temperature of 14-16°C.*

ALÉRGENOS | ALLERGENS



Contiene sulfitos.
Contains sulphites.