



Tinto “Laderas”

“Directo a los Sentidos”
“Straight to the Senses”



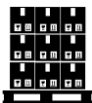
Bordelesa /50 mL;
313 mm, 450g.
Peso/weight botella: 1,23 Kg.



Cork Microgranulated
44x24mm.



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



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

ALERGENOS | ALLERGENS

Contiene sulfitos.
[Contains sulphites.](#)

TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino tinto joven. DOP Valencia
[Young Red 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.](#)