

LOS GREDALES DE EL TOBOSO



LOS GREDALES DEL TOSOBO CABERNET SAUVIGNON ECOLÓGICO

Tierra de Castilla, España

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Tinto.

Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,5%.

Elaboración: Maceración prefermentativa por frío de 2 días por debajo de 10°C. Siembra de levaduras autóctonas. Fermentación en depósitos de hormigón de pequeña capacidad a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura en depósito. Seis meses en barricas.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 14 - 16° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Vino de muy intenso y precioso color rojo picota con algún tono azulado. Ofrece unos intensos aromas a fruta negra (mora) y roja (cassis y cereza) con notas herbales del entorno (hierbabuena y retama) propios de la variedad. Boca potente y estructurada, al mismo tiempo sedosa y mucho cuerpo, taninos vivos dulces, y un largo final de boca lleno de sensaciones aromáticas, donde la fruta alcanza su máxima expresión.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Aves, Arroces de carne, Carnes rojas a la parrilla, Quesos curados, Pescado blanco en salsa.

LOS GREDALES DE EL TOBOSO

En Los Gredales de El Toboso, nuestro respeto por la tierra va más allá de la producción de vino; es un compromiso con el medio ambiente y con las futuras generaciones. La sostenibilidad es uno de los pilares que guía cada una de nuestras decisiones, desde el cultivo de las vides hasta la elaboración y almacenamiento de nuestros vinos.

TOMA
UNO