



Mizarán Tempranillo Crianza 2014



Guia Peñin Points



TIPO DE VINO Tinto Crianza

REGION Albacete

D.O. Manchuela

VARIEDAD DE UVA 100% Tempranillo

COSEHA 2014

ECOLOGICO SI

LOCALIZACION Paraje a 700 metros de altitud con suelos franco arcillosos, orgánicamente pobres y con pluviometrías anuales de 350 mm. Con climas severos pero suavizados por la influencia Mediterránea de la zona.

NOTA DE ELABORACION Maceración larga de 12 días con los hollejos. Temperatura de fermentación 22º. Fermentación maloláctica y añejamiento 12 meses en barrica francesa.

NOTA DE CATA

Vista: Color rojo potente, brillante y limpio.

Nariz: Intensa, con aromas de chocolate y café, que se mezclan con los varietales de nuestras mejores uvas, y con los tostados y especiados de la barrica Francesa.

Gusto: En boca desprende un dulzor inicial, textura untuosa y nos despiden con un postgusto largo y agradable, también con leves toques de barrica en boca.

MARIDAJE Excelente para acompañar con carnes a la brasa y guisos de casa.

WINE TYPE Red Crianza

REGION Albacete

D.O. Manchuela

GRAPE VARIETY 100% Tempranillo

CROP 2014

ECOLOGICAL Yes

LOCATION Location at an altitude of 700m above sea level with organically poor sandy-clay soils and annual rainfalls of 350mm. The climate is severe but moderated by the influence of the neighbouring mediterranean climate.

WINEMAKER NOTES An appreciably long maceration perior of 12 days with skins at a controlled temperature of 22º followed by Malo-lactic fermentation and ageing for 12 months in French barrels.

TASTING NOTES

Sight: Powerful, bright and clean red colour.

Nose: Intense, with aromas of chocolate and coffee, mixed with the varietals of our best grapes, and with the toasted and spices acquired in the French barrels.

Taste: In mouth it gives off an initial sweetness, unctuous texture and it fires us with a long and pleasant aftertaste, also with slight touches of barrel in mouth.

FOOD PAIRINGS Combines splendidly with barbecues, and home-made meals.



C/ Villatoya, 26, Alborea / Albacete / España

www.bodegapardotolosa.com

Tel. +34 963517067

direccion@bodegapardotolosa.com