# FAMILIA FERNÁNDEZ-RIVERA

## V.T. Castilla y León

Elaborado en la finca Dehesa La Granja, ubicada en Vadillo de Guareña, en Zamora, con una crianza en lías y fermentación en barricas de roble americano.

## LA TEMERARIA 2023

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Tinto Fino.

### ELABORACIÓN

Vendimia manual y prensado directo en prensa vertical.
El mosto fermenta en barricas de roble americano de 225 litros y luego pasa 9 meses en crianza sobre lías, con batonages mensuales. Este proceso aporta longevidad, matices y estabilidad al vino, logrando un rosado de guarda aromático, afrutado, fresco, complejo y largo.

### NOTAS DE CATA

Vino rosado limpio y brillante, color rosa frambuesa. Intensidad aromática alta, presencia de frutas rojas, violetas, balsámicos y mentolados con sutiles notas especiadas. En boca es afrutado, la crianza en barrica con lías y continuos batonages le proporcionan un buen centro con volumen medio y agradable persistencia. Tiene una acidez notable generando una sensación fresca que limpia la boca e invita a continuar disfrutándolo.

### MARIDAJE

Ideal como vino de aperitivo y para iniciar una comida de pasta, arroces tanto de carne como de pescado, diferentes platos de pollo y carnes blancas.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com