

ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León
 AÑADA: 2012
 ALCOHOL: 13%
 VARIEDAD: Vendimia manual
 FERMENTACIÓN: Fermentación a temperatura controlada
 CRIANZA: Envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante diez meses y otros ocho meses en botella
 NOTAS DE CATA: De color picota intenso al rojo guinda, presenta tono violáceos con matices de juventud. Aromas frutales que se ensamblan con los matices minerales y los especiados de la madera. En boca es estructurado, redondo con tanino equilibrado y amplia persistencia de matices y sabores.
 MARIDAJE: Ideal para acompañar diversos platos de pollo, carne a la brasa o pastas.
 SERVIR: Entre 16 y 18 °C



Palacio de Arganza

TINTO 2012

DATOS TÉCNICOS:

<u>ELEMENTO</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>
BOTELLA	Bordelesa
CORCHO	Neutrocork
CAJA	6 Bottles
PALLET	100 x 6 cajas
C.BARRAS	8413650112504

UBICACIÓN:

Situado en la parte noroccidental de España en Castilla y León en la frontera con Galicia. Tiene 9100 hectáreas de vid.

PRODUCCIÓN:

Una producción de 150.000 hectolitros

TIPO DE SUELO:

Mezcla de elementos finos, cuarzo y la pizarra. Los viñedos están plantados principalmente en suelo húmedo, ligeramente ácido y baja en carbonatos.

CLIMA:

Zona con un microclima especial, que es óptima para la viticultura. Los medios de baja altitud que la cosecha de la uva suele ser de unos meses antes que en Castilla, con el mínimo en invierno de 38° F y máxima en verano de 75° F.

La precipitación media anual es de más de 700 mm, y las vides reciben alrededor de 2.200 horas de sol por año.

ACERCA DE LA BODEGA:

Palacio de Arganza es una empresa familiar comprada por Víctor Robla y su esposa Ángeles Varela. Victor ha sido en el vino negocio toda su vida. Ángeles ha vuelto a sus orígenes, su abuela sara Álvarez de Toledo, nacido en Villafranca del Bierzo, es parte de una familia de nobleza importante de la región, dueño de grandes viñedos y bodegas desde el siglo XV.

Palacio de Arganza

Castilla y León

PRODUCT OF SPAIN