

ORIGEN: Vino de la Tierra de Castilla y León

AÑADA: 2015

ALCOHOL: 13%

VARIEDAD: Mencía, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

VARIEDAD: Vendimia manual

FERMENTACIÓN: Fermentación a temperatura controlada

CRIANZA: Envejecimiento en barricas de roble francés y americano durante seis meses y otros seis en botella.

NOTAS DE CATA: Vino color rojo cereza con capa fina de colores violáceos. Aroma a macedonia de frutos rojos y especias con un fondo mineral. Bien estructurado en boca, taninos dulces, un poco resinosos y retronasal especiado fresco y muy fragante.

MARIDAJE: Ideal para acompañar diversos platos de pollo, carne a la brasa o pastas.

SERVIR: Entre 16 y 18 °C



# Palacio de Arganza

## Tinto de 12 meses

### DATOS TÉCNICOS:

<u>ELEMENTO</u>	<u>DESCRIPCIÓN</u>
BOTELLA	Bordelesa
CORCHO	Neutrocork
CAJA	6 Botellas
PALLET	100 x 6 cajas
C.BARRAS	8413650111309

**UBICACIÓN:**

Situado en la parte noroccidental de España en Castilla y León en la frontera con Galicia.

**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:**

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. Víctor ha sido en el vino negocio toda su vida. Ángeles ha vuelto a sus orígenes, su abuela Sara Álvarez de Toledo, nacida en Villafranca del Bierzo, es parte de una familia de nobleza importante de la región, dueña de grandes viñedos y bodegas desde el siglo XV.

Palacio de Arganza

Castilla y León

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PRODUCT OF SPAIN