

# FĀ

# BU

# LA

## TEMPRANILLO



### Nota de cata

**100% Tempranillo** / Grado alcohólico: 13.5%

**Color:** picota violáceo de capa alta.

**Nariz:** intensa y fina con notas florales, lilas, aromas de bayas silvestres, fresas y moras.

**Boca:** Potente, fresco, equilibrado, frutal, sensaciones de moras, grosellas, flores azules.

**Recomendado para comidas informales, tapas, arroces, pescado azul, setas, quesos.**

**Temperatura de servicio:** 14 grados centígrados

### Ficha técnica

**Origen:**

Parcela de San Marcos,  
Valle de Guadalupe

**Vino elaborado con uvas orgánicas y biodinámicas**

**Variedad:**

Tempranillo 100%

**Viñedo:**

12 hectáreas  
(32.016017, -116.661201)

**Fermentación:**

Espontánea en tanque de  
acero inoxidable.

**Densidad de plantación:**

3,800 por hectárea

**Viticultura:**

Orgánica (CCOF) y  
Biodinámica (Deméter)  
certificada

**Rendimiento:**

3,700 kilos

**Vendimia manual en  
cajas de 18 kg**

**Tiempo guarda:**

2-3 años

**Selección de  
uva en mesa**



entre tres.

[www.entretres.com.mx](http://www.entretres.com.mx)