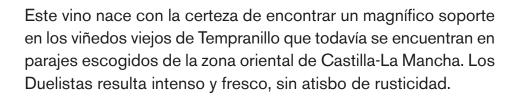


LOS DUELISTAS

Bodega: Constantes Vitales

D.O.: Tierra de Castilla

Añada: 2014





Variedades: 90% Tempranillo, 10% Graciano

Proceso: Fermentado en depósitos de acero inoxidable **Tiempo de crianza:** 4 meses en barricas de roble francés

Alcohol %: 13.2



Vino intenso con aromas de frutos rojos, notas tostadas y matices vegetales de matorral. En boca, es un vino carnoso, fresco y con taninos delicados.

MARIDAJE

Charcutería, Queso de cabra, Verduras a la parrilla, Aves de corral

