

## LOS DUELISTAS

Bodega: Constantes Vitales

D.O.: Tierra de Castilla

Añada: 2014

Este vino nace con la certeza de encontrar un magnífico soporte en los viñedos viejos de Tempranillo que todavía se encuentran en parajes escogidos de la zona oriental de Castilla-La Mancha. Los Duelistas resulta intenso y fresco, sin atisbo de rusticidad.

**Color:** Tinto

**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

### **CATA**

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

