

Martín Verástegui

VENDIMIA SELECCIONADA



Variedad: tempranillo 75%,
garnacha 25%. Procedente de
viejas viñas a más de 750 m de
altitud de la zona de Castilla y León.



Elaboración: vendimia manual en
cajas, despalillado y estrujado con
remontadas diarias.



Crianza: doce meses en roble
americano y trasegado seis
meses más a roble francés de
grano fino con diferentes tostados
y doce meses más de botella.



Conservación: mantener en un
lugar fresco y sin luz evitando
cambios bruscos de temperatura.
Al ser un vino de guarda y por sus
inexistentes tratamientos, podrá
tener alguna decantación.



Temperatura: 18° C.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar con
asados, carnes rojas y caza
menor o mayor.
Plato especial: entrecot a la
brasa.

PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Caja cartón	6 Botellas	750 ml	8437000065685	18437000065682

