RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Pata Negra

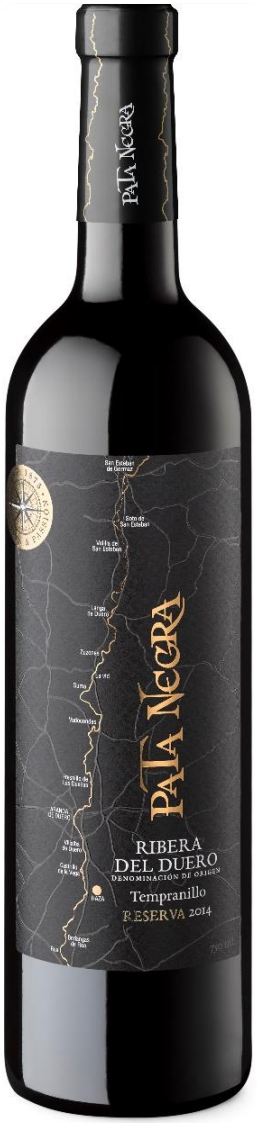
Reserva

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Historique : Dans notre ferme se trouve une tour et les caves souterraines datant du 17ème siècle avec leurs pressoirs à vin. Le chai actuellement rénové, préservant le caractère et les installations historiques, a une superficie de 12 000 m2, une capacité de production et de mise en bouteille de 18 millions de bouteilles par an et une capacité de 10 000 fûts de chêne de Bordeaux. Le vignoble a été récompensé comme le meilleur vignoble d'Espagne pendant deux années consécutives.

Cépages : 100 % Tempranillo

Vinification et élevage : Le raisin est conservé 48h en macération pré-fermentaire à 10°C La macération dure 25 jours et le vieillissement à lieu en fûts de chêne pendant 24 mois puis il reste ensuite 12 mois en bouteilles avant commercialisation.

Dégustation : Belle couleur rouge cerise intense, le nez est net, avec des notes de fruits des bois sauvages et des touches de vanille. La bouche est ronde, soyeuse, ample, avec des tanins doux, élégants et persistants.

Accompagnement : C'est un vin qui accompagnera les viandes rouges et rôties.

Servir : entre 16° et 18°. Il est recommandé de le décanter avant dégustation.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	8 410 261 111 032	1.38	74 x 74 x 324	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	8 410 261 111 537	8.30	236 x 153x 329	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE	18 410 261 052 646	830	1200 x 800 x 1500	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – E.mail : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com