



VELADOR

COOPERATIVA ●●●
CRISTO DE SANTA ANA

Velador Tinto

Variedades de uva: 100 % Tempranillo Ecológico

Graduación: 12.5 % Vol

Vendimia: primera quincena de septiembre.

Elaboración: La variedad que forma parte de este vino se elaboraron con una fermentación/maceración de aproximadamente 8 días, a una temperatura de 24°C.

Nota de cata: Fase Visual: Color intenso, rojo picota amoratado con ribete granate.

Fase Olfativa: Predomina su aroma fruta roja con algunos matices de aromas especiados.

Fase gustativa: paso suave y ligero, agradable al paladar.

Formatos: 0.75 Cl.

