HINOJOSA

DESDE 1940

HISTORIA & TRADICIÓN VITIVINÍCOLA
EN EL CORAZÓN DEL VALLE DE UCO

ROBLE TEMPRANILLO

Variedad de Uva: Tempranillo

Tipo de Vino: Tempranillo

Región: Agua Amarga - Tunuyán

Valle de Uco – Mendoza.

Origen: Argentina.

Productor: Bodega y Viñedos Hinojosa

Variedades: Tempranillo Roble

Viñedos: 44 años de antigüedad. Parral.

Elaboración: Cosecha Manual. Elaboración tradicional con levaduras seleccionadas. Fermentación entre 24° y 28°C. La fermentación maloláctica natural. Todo el proceso es evaluado mediante análisis químicos y sensoriales.

Añejamiento: 8 meses en barrica de Roble Francés.

Contenido de Azúcar: 2,70 gr/ltrs.

Acidez: 5,30 gr/ltrs.

Alc. Vol.: 13,40º

Cantidad: 6 unidades por caja.

Botella: Cónica Baja con Picada. 750 ml.

Peso Caja: 8.5 kgs.

NOTAS DE CATA

De color rubí profundo, y con algunas tonalidades azules. Aroma intenso, buen nivel de fruta, madera bien integrada y chocolate. En boca es complejo, de buen cuerpo y balance con la madera. De final amable y astringencia equilibrada.

Maridaje: Carnes rojas asadas.

Temperatura de Servicio: 14 -18°C

WWW.BODEGAHINOJOSA.COM

SAN MARTÍN 1942. TUNUYÁN - MENDOZA

TELEFONO: 02622-422335 / NEXTEL: 0261 154537884 - 483*4457