

Don Hugo Tinto 2015

Vino de la Tierra de Castilla

Situación de la Finca: La Mancha.

Variedad: 100% Tempranillo.

Rendimiento: 6500 kg/Ha.

Altitud: 790 m.

➤ **Vinificación:**

Fermentación en depósitos de acero Inox durante 10 días.

➤ **Nota de Cata:**

Visual: Limpio, brillante, rojo cereza con evolución rubí.

En nariz: Agradable y fresco. Notas de frutos rojos y del bosque.

Gusto: Fácil, buena acidez y de paso homogéneo.

Final: Medio, muy agradable.

➤ **Maridaje Sugerido:**

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Temperatura de Servicio: 12-15° Celsius / 54-59° Fahrenheit.

Datos Analíticos	
Grado Alcohólico: 13,2 (%)	Acidez Total: 5,6 g/l ac. tart.
Acidez Volátil: 0,52 g/l ac. acet.	Azúcares Residuales: 1,4 g/l.

