

Cepas de la Culebra

www.cepasdelaculebra.com - info@cepasdelaculebra.com

Riofrío de Aliste, Zamora. Producto de España.



COSECHA : 2015, año especialmente seco y caluroso. / **VINTAGE**: 2015, a year specially hot and dry.

PROCEDENCIA: Antiguo viñedo familiar ubicado en Riofrío de Aliste, Zamora. /

ORIGIN: Old family run single vineyard located in Riofrío de Aliste, Zamora, Spain.

VARIETADES DE UVA / GRAPE VARIETIES: Mencía (90%), Tempranillo (5%) & Palomino (5%)

CRIANZA: 10 meses en barricas usadas de 225 l de roble americano / **AGEING**: 10 months in 225 l used american oak barrels.

ALCOHOL: 15 % vol

NOTAS DE CATA: Aromas primarios muy frutales, secundarios con aromas de vainilla. Combina bien con platos de marisco, carnes, guisos y quesos. / **TASTING NOTES**: Fruity primary aromas and a hint of vainilla in the end. It can be paired with seafood dishes meat, stews and cheese.

NOTAS DE SERVICIO: *Servir a 13-15 grados. Decantar 30 minutos antes de su consumo. Puede contener sedimentos. Contiene sulfitos.* **SERVICE NOTES**: *Best served 13-15 degrees. To be opened and decanted 30 min before consumption. It may contain sediments. Contains sulphites.*