

# **Premium-Sangría La Dama DELUXE®**

## ***VARIETADES***

95 % Tempranillo, 5% Garnacha

## ***GRADUACIÓN ALCOLHÓLICA***

13% vol.

## ***NOTAS DE CATA***

La juventud de su vino base viene marcada por su color rojo cereza brillante.

Vino de fuerte cuerpo y con una capa muy alta. Su baja acidez le da un carácter suave a su degustación.

La mezcla de aromas cítricos mediterráneos, como la naranja y las frutas rojas muy maduras le dan un maridaje intenso frutal con un ligero toque dulce y fino de licor.

## ***GASTRONOMIA***

Es la bebida típica española por excelencia y mayormente conocida por consumirse especialmente durante los meses de verano para ayudar a combatir las altas temperaturas, gracias a su carácter refrescante. Por ello se sirve siempre bien fría o simplemente con un par de hielos.

## ***DENOMINACIÓN DE ORIGEN***

España

## ***PRESENTACIÓN***

Botella de cristal

Código EAN: 8427221020563

Tapón de rosca

Caja de 12 botellas – ( 75 cl)

## ***TEMPRANILLO***

Es una variedad de uva tinta, cuyo origen tiene lugar en España y se emplea para elaborar vinos tintos con mucho cuerpo.

Su nombre, Tempranillo, es el diminutivo en español de Temprano, haciendo así referencia al hecho de que su uva madura varias semanas antes que la mayoría de las uvas rojas españolas, (uva temprana).

Los vinos de Tempranillo pueden consumirse jóvenes, pero normalmente son envejecidos durante años en barricas de roble, material con el que muestra una excepcional convivencia, al ser muy resistente a la oxidación. Son vinos agradables y amables, con una sensación fresca y seca en boca. Sus sabores recuerdan las fresas y frutos silvestres (moras, grosellas, etc). El roble le aporta notas de chocolate y vainilla.



<http://www.vinos-sangria.com>