



Campellores **tinto**

Variedad de uva:

TEMPRANILLO 100%

La producción estimada anual es de 350.000 litros siendo el resultado de una gran selección de las mejores uvas, 100% variedad Tempranillo y de una cuidada elaboración tradicional de Rioja con despalillado y estrujado de la uva. La fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, entre 28 y 30 °C, tras una maceración en frío de 3-5 días. Una vez descubado realizamos la fermentación maloláctica a una temperatura de entre 18 y 20 °C, lo que permite el afinado del vino.

Campellores **cata**

Presentación óptima tanto en su limpidez como en su brillo, con una capa de color alta resaltando sus rojos vivos en equilibrio con los tonos azules violáceos.

En nariz resaltan sus aromas primarios de fruta madura característicos de Tempranillo en perfecta armonía con notas especiadas y un toque lácteo.

En boca es afrutado, con gran estructura y resalta su persistencia en boca dejándonos disfrutarlo durante más tiempo.

Campellores **tinto** es ideal para acompañar un buen queso, arroz o cualquier carne.

