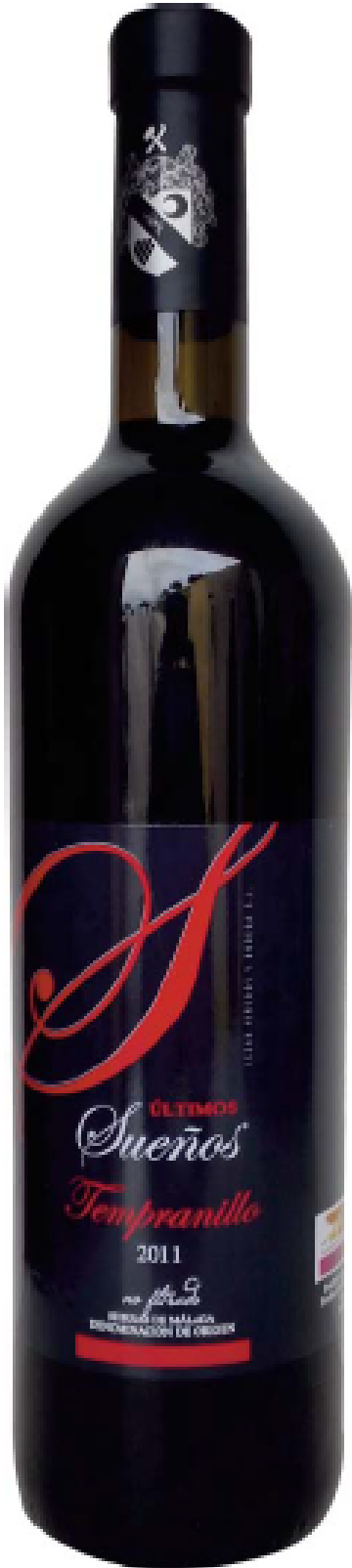




Cezar Viñedos y Bodega



ÚLTIMO SUEÑOS

Tempranillo Reserva

DATOS TÉCNICOS

D.O: Sierras de Málaga

Variedad: 100% Tempranillo

Elaboración: fermenta en tanques de acero a temperatura controlada. Se almacena 24 meses en barricas de roble francés y durante los primeros meses sobre sus posos, de acuerdo al método Sur lie. Después, se almacena durante 12 meses en botella.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 13% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 17°C

Maridaje: Excelente para carne de caza y vacuno.



D' CANTAVINOS S.L.