



**ALTANZA**  
BODEGAS

## EDULIS

2019



altanza@altanza.com

*Vino fresco, redondo y agradable, ideal para disfrutarlo de tapeo o acompañando una buena comida.*

### VARIEDAD

100% Tempranillo

### CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés, posteriormente reposa 2 meses en tinos de roble francés Allier de 22HL.

### NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso, de capa media, limpio y brillante. En nariz predominan los aromas varietales de frutos rojos, como frambuesa y cereza, ligeras notas a regaliz y una madera muy bien ensamblada que aporta matices balsámicos con sutiles tostados. De entrada ligera, equilibrado, redondo y con buena acidez. Tanino amable y bien estructurado. Al paladar retornan los aromas de frutos rojos percibidos anteriormente. Un trago placentero con largo postgusto.

### MARIDAJE

Un vino versátil que combina perfectamente con ensaladas, pastas con salsas intensas, carnes blancas, rojas, caza menor, guisos, pescados azules o incluso blancos en salsa. Sugerencia: cazuela marinera.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14-15°C

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5%

[www.altanza.com](http://www.altanza.com)