



ALTANZA
BODEGAS

EDULIS

2020



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.

NOTA DE CATA

Rojo cereza intenso, 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, potajes y cocidos, carnes, guisos, pescados azules o incluso blancos en salsa. Sugerencia: patatas con chorizo.

91 puntos Guía Peñín 2025

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

