Bodegas Finca El Retamar - Conde de Orgaz (2012)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodegas Finca El Retamar**
Nombre	**Conde de Orgaz**
Año	**2012**
Uvas	Cabernet Sauvignon Merlot
Ubicación	**España > Castilla La Mancha**
Clasificación	Vino de Mesa
Categoría	Vino Tinto

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura	

ELABORACIÓN

Info. sobre	Se vinifican por separado realizando la fermentación maloláctica en tinas de roble. Crianza durante 12 meses en barricas de roble 50% francés, 50% americano. Antes del embotellado se hace el coupage, manteniéndose 12 meses en botella antes de salir al mercado.
Tierra	Bodega propia con uva procedente de 72 hectáreas de viñedo, de las variedades tintas tempranillo, cabernet sauvignon, garnacha, merlot, syrah y petit verdot, y las blancas sauvignon blanc, moscatel, macabeo, verdejo, riesling y viognier.

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

CATAS (1)

Fecha	**15 de junio de 2016**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	87.0
Platos	Perdiz estofada, carnes rojas y pichón braseado.
Visual	Color rojo cereza intenso de gran expresión varietal

Bodegas Finca El Retamar - Conde de Orgaz (2012)

Olfato Su nariz es limpia y de una gran complejidad. Aromas especiados con notas de cuero, minerales, confitura, cacao y torrefactos

Boca En boca es carnoso con unos taninos dulces muy marcados y suaves. Su retronasal es típica de la variedad, persistente y muy equilibrado.

BOTELLAS SACADAS (1)

15/6/16	Precio de			15/6/16	Eliminado		

Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN