

Bodegas Alto Landon - Rayuelo (2011)

IDENTIDAD



Bodega	Bodegas Alto Landon
Nombre	Rayuelo
Año	2011
Uvas	Bobal (100 %)
Ubicación	España > Castilla La Mancha > Manchuela
Clasificación	DO - Crianza
Categoría	Vino Tinto / Seco
Alcohol	14.0 %
Precio	10,00 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro

CONSUMO

Platos	Carnes rojas a la parrilla, cordero lechal asado acompañado de pimientos rojos y verdes asados. Verduras a la parrilla con salsa romesco
--------	--

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre	2 semanas de maceración prefermentativa. Levaduras autóctonas. Envejecimiento de 8 meses en barrica de roble francés.
-------------	---

CATAS (1)

Fecha	29 de octubre de 2015
Catador	Curso De Cata
Puntuación	93.0
Visual	Color picota con ribete granate. Capa alta. Aspecto vivo y brillante. Buena lagrima redondeada



Bodegas Alto Landon - Rayuelo (2011)

- Olfato** A copa parada se muestra franco, con buena intensidad aromática, predominando los aromas de aceituna negra y fruta roja madura. Al agitar se intensifican los aromas anteriores, apareciendo balsámicos de hierbas aromáticas con elegantes recuerdos del roble y un punto de vainilla.
- Boca** Ataque sabroso y fresco. El paso se muestra equilibrado y elegante con una acidez muy correcta y compensada que lo hacen muy agradable. Taninos bastante pulidos.
Final largo y fresco

BOTELLAS SACADAS (1)

29/10/15	Precio de	10,00 €	29/10/15	Consumido		
----------	-----------	---------	----------	-----------	--	--

