

# Bodegas Vinícola de Arganda Rendero (2013)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Vinícola de Arganda</b>
Nombre	<b>Rendero</b>
Año	<b>2013</b>
Ubicación	<b>España &gt; Madrid &gt; Vinos de Madrid</b>
Categoría	<b>Vino Tinto</b>
Precio	<b>4,00 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 14.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre La uva es vendimiada buscando el máximo equilibrio entre riqueza en azúcares y alto contenido de polifenoles, que nos permitan durante la fermentación-maceración, obtener un mosto rico en aromas y cuerpo. Envejecido durante 8 meses en barrica de roble americano y madura en botella un año, antes de llegar a sus manos

## REFERENCIAS

Web <http://www.vinicoladearganda.com/wp-content/uploads/2013/06/vi%C3%B1a-rendero-crianza-ficha.pdf>

## CATAS (1)

Fecha	<b>22 de febrero de 2017</b>
Catador	Curso De Cata
Puntuación	87.0
Platos	Ideal para acompañar chacinería, cordero y carnes a la brasa en general.
Visual	Color carmín con ribete granate. Limpio y brillante. Buena lágrima
Olfato	Nariz intensa. A copa parada aparecen notas de regaliz y balsámicos Al agitar surgen notas de lácteos y pimienta.

# Bodegas Vinícola de Arganda Rendo (2013)

Boca Entrada suave y sedosa con notas de torrefactos y balsámicos  
Paso agradable con taninos sedosos, aunque con una acidez baja.  
Persistencia final media

## BOTELLAS SACADAS (1)

22/2/17	Precio de	4,00 €		22/2/17	Consumido		
---------	-----------	--------	--	---------	-----------	--	--

