

CASTILLA Y LEÓN
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

RAIMUN 12 MESES

AÑADA
2023

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO
CUESTA LA BENITA, MUCIENTES	**60 AÑOS**	**PEDREGOSOS**	**MANUAL**	**14% VOL**

VARIEDADES DE UVA	ELABORACIÓN	CONSERVACIÓN
TEMPRANILLO	**CRIANZA DE AL MENOS 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO**	**10°C - 15°C** **ALEJADO DE LA LUZ SOLAR**

NOTA DE CATA

- **ROJO PICOTA INTENSO**
- **FRUTA ROJA Y NEGRA, ESPECIAS DULCES Y ROBLE CREMOSO**
- **PREDOMINIO DE FRUTA ROJA JUGOSA CON FONDO DE ROBLE CREMOSO Y TANINOS DULCES**

MARIDAJE

PERFECTO PARA ACOMPAÑAR ASADOS, GUISOS TRADICIONALES Y ARROCES DE CARNE. COMBINA ESPECIALMENTE BIEN CON CARNES BLANCAS Y ROJAS, AVES Y QUESOS CURADOS

CONSUMO	LOGÍSTICA	
Servir a 16–18ºC **Consumir en 5-7 años tras su elaboración**	**Presentación: Cajas de 6 botellas** **Tapón natural**	SIR VEGAN CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Oro – Mundus Vini 2026
- Medalla de Oro – Mundus Vini 2023
- Gran Oro – Mundus Vini 2022
- Zarcillo de Oro – Concurso Internacional Zarcillo 2018
- 90 puntos – Robert Parker

Jugoso, fresco y armónico