



AURELIO ARENAS SÁNCHEZ

AWINES

info@awines.es

LIBRATO 2015

Indicación Geográfica Protegida: Vino de la Tierra de Castilla

Tipo de Vino: Tinto Roble

Variedades: 70% Tempranillo – 30% Syrah

Grado Alcohólico: 14% vol.

Elaboración: Vendimia manual de viñedos viejos de Tempranillo y Syrah durante Septiembre. Fermentación por separado con maceración de 8-12 días a temperatura de 18-24°C. Leve crianza en roble americano y francés de unos 4 meses.

Cata: Color rojo picota con tonos violáceos e intensidad media.

Librato tiene una intensidad aromática muy alta destacando frutos rojos y negros como cereza, mora, frambuesa que se combinan con notas especiadas.

En boca es sabroso, con un buen equilibrio de acidez y recordando la fruta de los aromas en nariz. Es muy goloso, amplio y glicérico dejando así una buena persistencia y un beber muy fácil.

Premios: Bacchus de Oro 2016

