

## SEÑORIO DE LIBRARES

### JOVEN

#### VARIETADES

80% Tempranillo,  
10% Garnacha,  
10% Mazuela

#### VIÑEDO

En nuestras fincas situadas  
aproximadamente entre  
400 y 500 metros. La  
máxima expresión de la  
mediterraneidad

### ELABORACIÓN

Las uvas son ligeramente  
estrujadas y fermentan en  
depósitos de acero inoxidable  
a temperatura controlada  
durante 10-15 días. La  
fermentación maloláctica  
se hace muy lentamente  
de manera natural en  
depósitos de hormigón,  
evitando así su alteración  
atómica.

### CATA

Color Rojo cereza con  
borde morado, aromas  
primarios varietales, notas  
a fruta roja, típicas del  
Tempranillo.

En boca muestra un  
cuerpo medio, redondo,  
equilibrado y con buena  
presencia de fruta y  
acidez.

### MARIDAJE

Es perfecto para  
acompañar aperitivos  
y tapas de embutido o  
tortilla de patata, queso  
semi curado, legumbres y  
potajes, así como carne a  
la parrilla o a la brasa.

