

RODRIGUEZ & SANZO GOTAS DE NOCHE



ELABORACIÓN

Este clarete procede del sangrado de Tinta de toro de más de 80 años de edad, acariciado por Garnacha Tinta y Malvasía Castellana de vendimia temprana. Los mostos de estas últimas se mantienen a 6°C mientras esperan al rico mosto de la Tinta de Toro que enriquece la mezcla con aromas, y equilibra el grado con la frescura de la garnacha y la variedad blanca. El conjunto ensamblado fermenta en barricas de roble francés de segundo uso de de 600l. donde permanece con sus lías.

CATA

Sinfonía de fruta negra, frutillos rojos, flores, fruta blanca y balsámicos. Volvemos a encontrar la fruta en boca donde aparece también su paso por madera en forma de cuerpo. Paso firme y buena tensión .

MARIDAJE

Excelente compañero de pasta, arroces y verduras. Ideal con salazones y con un lechazo bien asado, donde su afilada acidez limpia el paladar y nos otorga el placer de disfrutar aún más del siguiente bocado.



VTCyL

Tempranillo,
Garnacha y



Malvasía
Castellana



Fermentado en
barricas de roble
francés



13,5 % alc.

