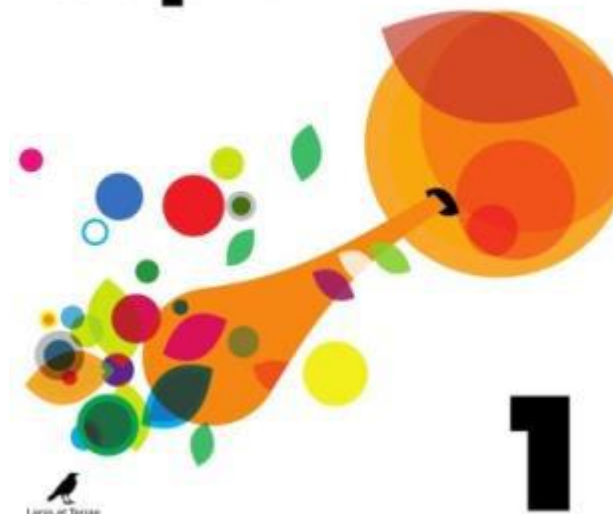


Soplón



Soplón 1.

Vino tinto elaborado a partir de uva **Tempranillo**. En la elaboración se han seguido las más tradicionales normas de enología combinadas con la tecnología más moderna tanto en recolección como en bodega. Trabajando sólo con uva madura a la que se ha hecho una selección de parcelas en campo. Para este tipo de uva se seleccionan tierras profundas que en ningún momento estresen a la planta. Consiguiéndose un vino suave, de color intenso y fácil de beber con un gran retrogusto y de aromas tenues.

Estaría indicado para iniciarse en el mundo del vino pues aporta todos los valores de un gran vino sin estridencias.

Vino ideal para acompañar legumbres, verduras y sopas.

La etiqueta representa el esfuerzo de un soplador de vidrio rodeado de piezas de colores, donde también se quiere recoger que estas viñas fueron usadas como escombreras de escoria.

Vino ideal para acompañar legumbres, verduras y sopas.