

TEJONERAS ALTA SELECCIÓN

Añada : 2012

Coupage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha.
Vinificación: Varietal independiente, fermentación controlada a 28°.
Crianza: 12 meses en bodega de roble francés.
Graduación: 14,5 % vol

Denominación de Origen Vinos de Madrid.
Certificado de Calidad "M" Productos de Madrid.

Notas de Cata: Color rojo picota intenso, con abundante y gruesa lágrima, aroma de frutos rojos y compota de ciruela, recuerdos minerales -grafito, pizarras-, tostados, de cacao y afrutados.
 Con cuerpo, largo y redondo en boca, buena persistencia.

Algunos de los premios obtenidos en concursos internacionales:

MEDALLAS DE ORO:

Concurso Internacional Bacchus Madrid 2013 y 2017
 Concurso Aula del Vino Magnum Colmenar Viejo 2012
 Premio Viña de Madrid 2012
 Challenge International du Vin Burdeos 2009
 Concurso Internacional CINVE Sevilla 2008
 Vinoforum Pardubice 2007
 Muvina 2007
 Concours International du Vin Thessalonique 2007

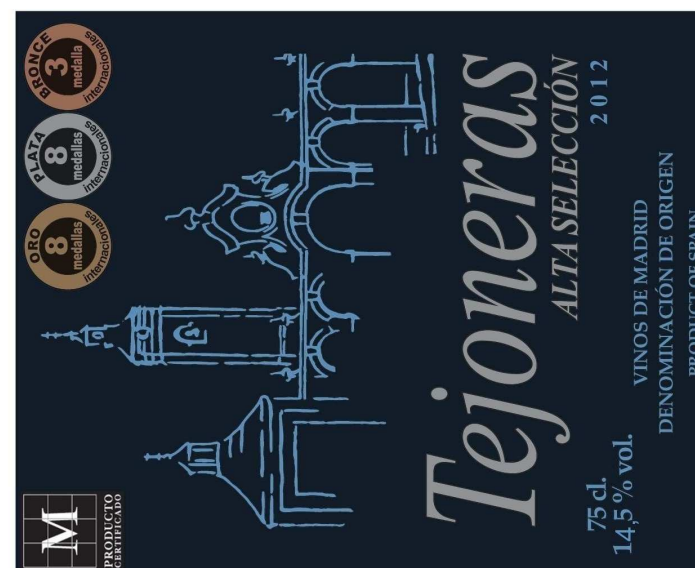
MEDALLAS DE PLATA:

Concurso Internacional Bacchus Madrid 2010 y 2015
 CINVE Concurso internacional, Valladolid 2012 y 2014
 Zarcillo 2013
 Viña de Madrid 2012
 Premium Select Wine Challenge Prowein 2011
 Mundus Vini 2008
 CIVA Sevilla 2007

MEDALLAS DE BRONCE:

Challenge International du Vin Burdeos 2007 y 2012
 Mundus Vini 2012

Contacto Comercial: Enrique Fernández de Córdoba
 (+34) 91.564.94.95 / 638.35.54.28
 efc@denirologic.com
 info@bodegasnuevavalverde.com



"Tejoneras Alta Selección. Un gran vino para degustar a un excelente precio"