ECOLECERA TEMPRANILLO

AÑO 2022



REGIÓN IGP BAJO ARAGÓN

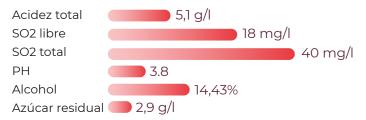


Uvas procedentes de nuestros viñedos ecológicos situados en una zona muy árida y donde predomina el viento, a 412 msnm. 41°20'2.0"N, 0°47'9.6"O

VARIEDAD Tempranillo



ANÁLISIS



ELABORACIÓN

Una vez seleccionadas las uvas, se procede a su maceración a una temperatura entre 6-10°C durante 5-6 días. Después, la fermentación se realiza a temperaturas controladas entre 24-26°C.

TEMPERATURA DE SERVICIO

Debe servirse entre 13-15°C para resaltar su frescura y matices florales.



COLOR

Púrpura intenso con matices violáceos y aspecto brillante.









AROMA

Intensidad alta donde destacan aromas a frutas del bosque rojas y negras.



BOCA

Fresco, ágil y con recuerdos afrutados.



ECOLECERA TEMPRANILLO PREMIOS

Añada 2022



Medalla de oro en International Organic Wine Award Autumn 2023. 92 PAR-Points. (Alemania).

Añada 2020



Medalla de oro en International Organic Wine Award Autumn 2021. 91 PAR-Points. (Alemania).

Añada 2019



Medalla de plata en Mundus Vini Biofach 2021. 88 puntos. (Alemania).

Añada 2019



Medalla de plata en Mundus Vini Biofach 2021. 85 PAR-Points. (Alemania).

Añada 2018



Medalla de oro en Mundus Vini Biofach 2020. 90 puntos. (Alemania).

Añada 2018



Medalla de oro en International Organic Wine Award 2019. 91 PAR-Points. (Alemania).

Añada 2017



Medalla de oro en International Organic Wine Award 2018. 92 PAR-Points. (Alemania).

Añada 2017



Medalla de doble oro en Best Value China Wine & Spirits Awards (CWSA Best Value) 2018. (China).

Añada 2016



Medalla de plata en International Organic Wine Award 2017. 89 PAR-Points. (Alemania).

Añada 2016



Medalla de oro en Best Value China Wine & Spirits Awards (CWSA Best Value) 2017. (China).

Añada 2015



Medalla de doble oro en China Wine & Spirits Awards (CWSA) 2016. (China)

Añada 2015



Medalla de oro en International Organic Wine Award 2016. 95 PAR-Points. (Alemania).

Añada 2012



Medalla de plata en Mundus Vini Biofach 2014. (Alemania).

Añada 2010



Medalla de plata en Mundus Vini Biofach 2012. (Alemania).

