



Florentino Martínez

Distercio

Tinto Crianza

Bodegas Florentino Martínez
La ermita, 33, 26311 Cordovín
La Rioja
bodegas@florentinomartinez.com
941418614

Variedad:

- Tempranillo.

Elaboración:

- Despalillada y macerada de 20 á 25 días en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Permanece en barricas de roble riojano americano y francés entre 14 y 16 meses para su crianza, posteriormente se clarifica y afina su bouquet en botellero.
- Graduación 14 %, contiene sulfitos. 75 Cl

Notas de cata:

- De color cereza, apenas presenta tonos teja, manteniendo el equilibrio entre sus aromas de fruta junto con los de madera. En boca es potente y suave a la vez, persistente, ligero y redondo.

Temperatura de servicio:

16°C / 18°C

