



COFRADÍA
DEL VINO

— Ecuador —

FINCA SANDOVAL CUVÉE TNS

2015
MANCHUELA

COLOR

En vista presenta un color rojo violáceo intenso con reflejos púrpura, muy brillante y de gran vivacidad.

AROMA

Muy expresivo con tonos de frutos negros (higos, mortiños) en un fondo de tabaco, hierbas, cuero y sutil especiado dulce.

SABOR

En boca es vigoroso con taninos firmes e intensos que pueden evolucionar con la guarda, la acidez es vibrante y fresca. Un tinto envolvente con aromas de boca que recuerdan a frutos del bosque, cacao y especias de larga persistencia

TIPO DE UVA

Touriga Nacional y Syrah

ORIGEN

DO Manchuela- España



CRIANZA

11 meses en barricas de roble francés resto en botella hasta un mínimo de 24 meses

TIEMPO DE GUARDA

Listo para servir y hasta 3 años

MARIDAJE

Servir con Cochinillo, parrilladas, cordero con romero, guisos y quesos maduros

TEMPERATURA DE SERVICIO

17°C.

PUNTAJE PROMEDIO DE CATA A CIEGAS POR PANEL PROFESIONAL

87 SOBRESALIENTE