



AUTOR
de ArÚspide

TEMPRANILLO
2007

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA

Entre olivos y cerros castellano manchegos se encuentra una parcela única por la calidad de su uva Tempranillo, fruto de unas cepas viejas de más de 50 años. La extraordinaria calidad de esta uva, el perfecto control de la elaboración, una estancia de 15 meses en las mejores barricas de roble francés y un mínimo de 12 meses de envejecimientos en botella nos permite presentar este fabuloso vino, verdadero elixir a disfrutar con todo tipo de carne roja, caza o queso curado, a una temperatura de 16-18°C. Debido a su elaboración artesanal y no estar sometido a ningún proceso de filtración mecánica, puede ocasionar algún precipitado en la botella, por lo que se recomienda decantar al menos un cuarto de hora antes de degustarlo.

Among the olive trees and the hills of Castilla-La Mancha, there is a unique vineyard with very old vines (more than 50 years old) which produce high quality Tempranillo grapes. The exceptional quality of these grapes, the perfect control of the wine making, the 15 months spent in the best French oak barrels and at least 12 months in bottle are necessary to obtain this wonderful wine to be enjoyed at 16-18°C / 60-64°F with all kind of red meats, game, and cured cheese. Due to the home-made production process and the lack of mechanical filtration, a precipitate can appear, so we recommend to decant the wine during 15 minutes before tasting it.



ArÚspide



Federico Lucendo, *Enólogo*

*Elaborado y embotellado por: Bodegas Arúspide, S.L.
13.300 - Ciudad Real - España
R.E. N° CLM-410/CR*



Product of Spain

CONTIENE SULFITOS - CONTAINS SULFITES
ENHÄLT SULFITE - SISÄLTÄÄ SULFITTEJA
CONTIENT DES SULFITES - NIEMÄLLER SULFITER



14% Vol.
75 cl.