



DESDE  1949

VIÑA HERMINIA

TINTO TEMPRANILLO
2016

Sedoso, afrutado y equilibrado. Elaborado a partir de uva Tempranillo 100%. De intenso color picota. Aromas de frutos rojos silvestres. Un vino intenso y sabroso. Joven, untuoso y con largura.

A full and firm-bodied wine with fruit-forward character. Made from 100% Tempranillo grapes. Intense ripe cherry colour with wildberries aromas. A flavoursome and intense wine with pleasant unctuousness.



VIÑA HERMINIA

TINTO TEMPRANILLO

2016

Elaboración Fermentación en depósitos con temperatura controlada. Macerado durante 7 días para obtener la mejor extracción de los sabores y aromas frutales propios de la variedad Tempranillo.

Uva 100 % Tempranillo

Alcohol 14 % Vol

Datos analíticos Acidez total: 4.9 g/l pH: 3.72

Temp. Consumo 17°C

Vida en botella 18 meses

Añada 2016 Un invierno marcado por abundantes precipitaciones que sirvieron para acumular agua en el subsuelo, facilitando así la buena vegetación de la vid en primavera. Verano seco y soleado que permitió alcanzar el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario de la uva.

Nota de cata De intenso color rojo cereza madura. En nariz es franco y agradable, con notas de frutos silvestres (grosellas) y recuerdos de guindas. En boca es redondo y untuoso, con final persistente.

Maridaje Un vino ideal para acompañar platos de cuchara, aves de corral, chuletillos de cordero y quesos suaves de corta curación.

Production *Fermented in controlled temperature tanks and macerated for 7 days for the better extraction of flavours and aromas of Tempranillo grapes.*

Grape 100% Tempranillo

Alcohol 14 % Vol

Analytical data Total acidity: 4.9 g/l pH: 3.72

Best served at 63°F / 17°C

Evolution 18 months

2016 Vintage *High rainfall during the vegetative period accumulated water in the subsoil, boosting the growing of the vines. Grapes reached an optimum level of maturity due to a dry and sunny summer.*

Tasting notes *This wine shows an intense ripe cherry colour. Primary aromas on the nose of wild berries (redcurrants). A full, firm-bodied wine with a long fruity finish. Intense and well-structured on the palate.*

Pairing *An ideal wine to accompany stews, poultry, lamb chops and lightly cured cheeses.*

FORMATO	FORMATO CAJA	CAJAS POR PALLET	EAN	ITF	UPC	SCC
75cl	12	60 (15x4)	8435137000906	58435137000901	97985146465	58435137008020



Bodegas Viña Herminia S.L.

Camino de los Agudos, 1 - 26559, Aldeanueva de Ebro - La Rioja (ESPAÑA)

Tel.: +34 941 142 305 - Fax: +34 941 142 303

vherminia@vherminia.es

www.vinaherminia.es

