



DESDE  1949

# VIÑA HERMINIA

TINTO TEMPRANILLO  
2019

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.*

DESDE  1949

# VIÑA HERMINIA

## TINTO TEMPRANILLO

2019

**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: 5,3 g/l pH: 3,75

**Temp. Consumo** 17°C

**Vida en botella** 18 meses

**Añada 2019** Las abundantes lluvias del invierno aseguraron una buena brotación. Una primavera seca con tormentas esporádicas propició el mejor aporte de nutrientes para el completo desarrollo de los racimos. Finalmente, la sequía estival permitió llegar en óptimas condiciones a la vendimia. La excepcional sanidad de la uva favoreció el buen desarrollo de las fermentaciones y la obtención de vinos bien estructurados.

**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, chuletillas 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: 5.3 g/l pH: 3.75

**Best served at** 63°F / 17°C

**Evolution** 18 months

**2019 Vintage** *The quality of the 2019 harvest is due to good wine development cross the region, with an excellent canopy development and healthy ripening through the end of the season, despite some drought periods. The exceptional healthy conditions of the 2019 harvest were crucial to allow optimal fermentation, which led to well structured wines with excellent colour extraction.*

**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

