



DERECHERO



Bodega	TEMPORE
Nombre	Derechero
Región	Bajo Aragón España
Apelación	IGP Bajo Aragón
Varietades	100% Derechero de Muniesa
Cont. alcohólico	13,5% vol.
Compromisos	Vegano
Especificaciones	Selección manual en bodega. Fermenta 10 días en acero inoxidable con levaduras nativas a temperatura controlada, seguido de un prensado suave. Luego hace la maloláctica en bodega y se cría 6 meses sobre lías en barricas de roble francés de 500L y 225L.
Temp. de servicio	16-18°C
Color	Rubí, brillante y intenso
Nariz	Fresas, frambuesas, caramelo
Boca	Equilibrada y redonda, explosiva
Maridajes	Carnes rojas a la parrilla, guisos, quesos curados, embutidos

