



BODEGAS

PUENTE DE RUS



CAMINO DE RUS:

I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla

TIPO: Tinto Joven. 3 meses en barrica.

VARIEDAD: Tempranillo

GRADO: 13,5 % vol.

Vinificación:

Fermentación a temperatura controlada que permite conservar los aromas y sabores primarios, conjuntados perfectamente con los secundarios. Los trasiegos y cuidados finales nos permiten obtener caldos estables, tipificados y de primera calidad. Después de su elaboración tuvo un pase por barrica de 3 meses.

Notas de cata:

Sorprende su aroma a frutas, su color cereza con reflejos amarotados, gusto ligero y delicado al ataque. Buen equilibrio tánico, amplio y largo.

Recomendaciones:

Se consume con todo tipo de comidas por su gran ligereza y armonía; y especialmente con carnes, arroces, patés, etc. Recomendado tomarlo de 14 a 16° C.

S.C.A. NUESTRA SEÑORA DE RUS

Ctra. De La Almarcha, 50

San Clemente (Cuenca) – SPAIN

T: +34 969 300 155

F: +34 969 300 281

Email: coprus@puentederus.com

www.puentederus.com