

# DAVNE TEMPRANILLO

## WINE OF SPAIN

### Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada. Clarificado a posterior guarda en botella.

### Terroir

Tempranillo grapes from selected vineyards in northern Spain with different soils and atlantic and continental climate influence.

Uva Tempranillo procedente de viñedos seleccionados del norte de España con diversidad de suelos e influencia climática atlántica y continental.



#### Appearance / Visual

Ruby color, clean and bright.  
Color rojo picota, limpio y brillante. Ruby color, clean and bright.



#### Aroma / Olfato

On the nose, it is very aromatic and expressive with red and black fruit aromas.  
Nariz aromática y expresiva donde predominan las notas a frutas rojas y negras.



#### Taste / Gusto

On the palate it is well balanced, fresh and elegant.  
En boca es un vino equilibrado, fresco y elegante.



#### Serving temperature

55-60 °F / 14-16 °C.



#### Food pairings / Maridaje

Goes well with red meat, cured cheeses and grilled meats.  
Perfecto con carnes rojas, quesos curados y asados.

#### Type of Wine / Tipo de vino

Red / Tinto

#### Varieties / Variedades

Tempranillo

#### Alcohol / Alcohol

13,00% vol.

#### Sugar content / Azúcar

Less than 1g/l / Menor de 1g/l

#### Acidity / Acidez

5,2 g/l



• Layers per pallet:  
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:  
• Cases per layer:

• Bottle barcode:  
• Case barcode: