FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

Garnacha Tintorera

Origen
I.G.P. Tierra de Castilla

Zona de Producción
Zona Central de La Mancha
Clima Mediterráneo continentalizado, inviernos fríos y veranos calurosos con fuertes oscilaciones térmicas. Lluvia irregular más abundante en otoño y primavera.

Vendimia
Manual, seleccionada en caja.

Variedad
100% Garnacha Tintorera

Viñedos
Viñedos propios en espaldera, finca propia "Casas de Peña"
Terreno calizo franco arenoso

Elaboración
Crianza en Tinajas Centenarias de Barro



Características
Grado Alcohólico **15,5%vol**
Acidez Total **5,5 gr/l**
pH **3,5**

Nota de Cata
Color intenso rojo picota con reflejos rubí. En nariz, aromas complejos a frutos negros maduros y ciruela con toques minerales propios del barro donde se elabora. En boca es largo y profundo, con un final amable y elegante.

Temperatura de Servicio
14/16º C

Maridaje
Combina bien con carnes rojas, ya sean a la parrilla o asadas, así como con embutidos y quesos semicurados

Pasión por el Vino y la Vid

FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

TEMPRANILLO

ORIGEN
I.G.P. TIERRA DE CASTILLA

ZONA DE PRODUCCIÓN
ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO CONTINENTALIZADO, INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS CALUROSOS CON FUERTES OSCILACIONES TÉRMICAS. LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

VENDIMIA
MANUAL, SELECCIONADA EN CAJA.

VARIEDAD
100% TEMPRANILLO

VIÑEDOS
VIÑEDOS PROPIOS EN ESPALDERA, FINCA PROPIA "CASAS DE PEÑA"
TERRENO CALIZO FRANCO ARENOSO

ELABORACIÓN
CRIANZA EN TINAJAS CENTENARIAS DE BARRO



CARACTERÍSTICAS
GRADO ALCOHÓLICO **14%VOL**
ACIDEZ TOTAL **5 GR/L**
PH **3,6**

NOTA DE CATA
CAPA ALTA DE COLOR CON REFLEJOS VIOLÁCEOS. EN NARIZ PREDOMINAN LOS AROMAS A FRUTOS ROJOS CON UN TOQUE MINERAL MUY MARCADO POR LAS TINAJAS DE BARRO. EN BOCA TIENE PASO ELEGANTE, CON UN TANINO MUY PULIDO, GOLOSO ADEMÁS DE SEDOSO CON UN RETROGUSTO MUY AGRADABLE.

TEMPERATURA DE SERVICIO
14/16º C

MARIDAJE
COMBINA BIEN CON CARNES ROJAS Y CAZA DE PLUMA, QUESOS Y PESCADOS GRASOS

Pasión por el Vino y la Vid

FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

CHARDONNAY

ORIGEN
I.G.P. TIERRA DE CASTILLA

ZONA DE PRODUCCIÓN
ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO CONTINENTALIZADO, INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS CALUROSOS CON FUERTES OSCILACIONES TÉRMICAS. LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

VENDIMIA
MANUAL, SELECCIONADA EN CAJA.

VARIEDAD
100% CHARDONNAY

VIÑEDOS
VIÑEDOS PROPIOS EN ESPALDERA, FINCA PROPIA "CASAS DE PEÑA"
TERRENO CALIZO FRANCO ARENOSO

ELABORACIÓN
EN ACERO INOXIDABLE, FERMENTACIÓN CONTROLADA CON TEMPERATURA
CON CRIANZA SOBRE LÍAS.



CARACTERÍSTICAS
GRADO ALCOHÓLICO **13%VOL**
ACIDEZ TOTAL **6 GR/L**
PH **3,48**

NOTA DE CATA
COLOR AMARILLO PAJIZO CON REFLEJOS VERDOSOS.
EN NARIZ OFRECE ALTA INTENSIDAD, CON RECUERDOS A FRUTAS EXÓTICAS COMO LICHI, PIÑA Y MANGO. TAMBIÉN ALGO DE PANADERÍA PROPIA DE LA CRIANZA SOBRE LÍAS. EN BOCA MUESTRA UN BUEN ATAQUE, CON UN SABOR MUY ARMONIOSO, GLICÉRICO Y COMPLEJO. RETROGUSTO MUY FRESCO.

TEMPERATURA DE SERVICIO
6/8º C

MARIDAJE
COMBINA PERFECTAMENTE CON MARISCOS, PESCADOS, CARNES BLANCAS, PASTA Y CON SABORES TOSTADOS DE MASAS AL HORNO.

Pasión por el Vino y la Vid

FERNÁNDEZ DE LA OSSA
BODEGAS

AIRÉN

ORIGEN
I.G.P. TIERRA DE CASTILLA

ZONA DE PRODUCCIÓN
ZONA CENTRAL DE LA MANCHA
CLIMA MEDITERRÁNEO CONTINENTALIZADO, INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS CALUROSOS CON FUERTES OSCILACIONES TÉRMICAS. LLUVIA IRREGULAR MÁS ABUNDANTE EN OTOÑO Y PRIMAVERA.

VENDIMIA
MANUAL, SELECCIONADA EN CAJA.

VARIEDAD
100% AIRÉN

VIÑEDOS
VIÑEDOS PROPIOS CENTENARIO PREFILOXÉRICOS, EN VASO , FINCA PROPIA "CASAS DE PEÑA"
TERRENO CALIZO FRANCO ARENOSO

ELABORACIÓN
FERMENTACIÓN CONTROLADA POR TEMPERATURA EN ACERO.



CARACTERÍSTICAS
GRADO ALCOHÓLICO **12,5%VOL**
ACIDEZ TOTAL **5,5 GR/L**
PH **3,38**

NOTA DE CATA
COLOR AMARILLO ACERADO CON REFLEJOS VERDOSOS. EN NARIZ NOS OFRECE UN AGRADABLE AROMA MUY INTENSO CON RECUERDOS A FRUTA BLANCA, FRUTA DE HUESO CON UN COMPLEJO FONDO PROPIO DEL VIÑEDO DE PIE FRANCO.

TEMPERATURA DE SERVICIO
6/8ºC

MARIDAJE
COMBINA BIEN CON ARROCES, PASTAS Y QUESOS SUAVES ASÍ COMO PESCADOS Y MARISCOS.

Pasion por el Vino y la Vid