

TEJONERAS ALTA SELECCIÓN

Añada : 2014

Coupage: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha.
Vinificación: Varietal independiente, fermentación controlada a 28°.
Crianza: 12 meses en bodega bordelesa de roble francés.
Graduación: 14,5 % vol

Denominación de Origen Vinos de Madrid.
Certificado de Calidad "M" Productos de Madrid.

Notas de Cata: Color rojo picota intenso, con abundante y gruesa lágrima, aroma de frutos rojos y compota de ciruela, recuerdos minerales -grafito, pizarras-, tostados, de cacao y afrutados.
Con cuerpo, largo y redondo en boca, buena persistencia.

Algunos de los premios obtenidos en concursos internacionales:

MEDALLAS DE ORO:

Les Citadelles du Vin Burdeos 2019
Womens International Trophy, Alemania 2021
Concurso Internacional Bacchus Madrid 2013 y 2017
Concurso Aula del Vino Magnum Colmenar Viejo 2012
Premio Viña de Madrid 2012 y 2017
Challenge International du Vin Burdeos 2009
Concurso Internacional CINVE Sevilla 2008
Vinoforum Parduvic 2007
Muvina 2007
Concours International du Vin Thessalonique 2007

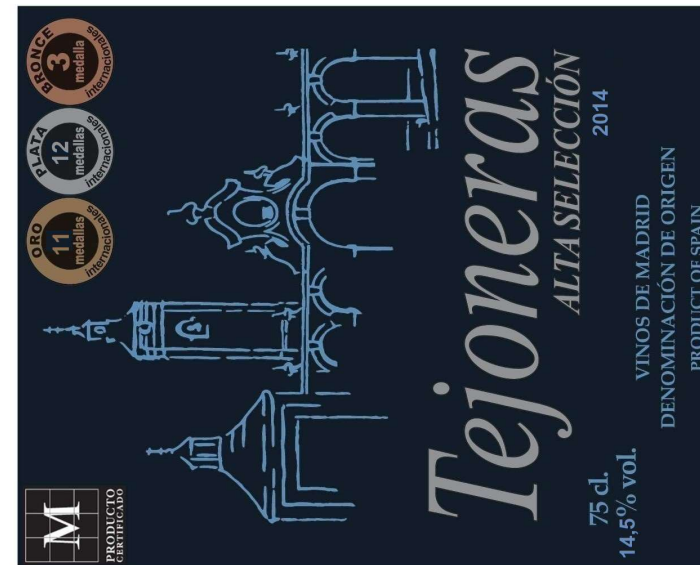
MEDALLAS DE PLATA:

Viña de Madrid 2019
Frankfurt international Trophy 2018
Concours International de Bruxelles 2018
Concurso Internacional Bacchus Madrid 2010 y 2015
CINVE Concurso internacional, Valladolid 2012 y 2014
Zarcillo 2013
Viña de Madrid 2012
Premium Select Wine Challenge Prowein 2011
Mundus Vini 2008
CIVA Sevilla 2007

MEDALLAS DE BRONCE:

Challenge International du Vin Burdeos 2007 y 2012
Mundus Vini 2012

Contacto Comercial: Enrique Fernández de Córdoba
(+34) 91.564.94.95 / 722 61 40 88
enrique@tejoneras.com
info@tejoneras.com



"Tejoneras Alta Selección. Un gran vino para degustar a un excelente precio"