



Contacto Comercial

Miguel Ángel Martín Santos
(+34) 91 564 94 95/ 659 46 92 61
ma@tejoneras.com
info@tejoneras.com

Tejoneras

COSECHA: 2015

COUPAGE: Garnacha, Sirah, Merlot y Cabernet Sauvignon

VINIFICACIÓN: varietal independiente, con fermentación controlada

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble francés

GRADUACIÓN: 14,5% volumen

PRODUCCIÓN: 22.950 botellas

Denominación de Origen: Vinos de Madrid

Certificado de Calidad "M" (Producto de Madrid)

NOTA DE CATA:

Rojo cereza con un ligero tono teja en el ribete. Con capa media-alta.

En nariz es un vino de intensidad media, tiene notas de fruta roja, combinado con notas de madera, almendra y especias muy presentes.

En boca es equilibrado, con cuerpo y sabroso. Aún presenta el tanino vivo lo que hace que tenga un final largo.

Elaborado y embotellado por Bodegas Nueva Valverde, S.A.

R.E. no. 28/41493.

Villa del Prado, Madrid.

Premios añada 2014

- Women International Trophy 2022 → ORO
- Virtus IV International Awards → ORO
- Certamen Top Wine 2022 → GRAN ORO
- World Wine & Spirits International Trophy 2021 → DOBLE ORO
- Mundus Vini 2022 → ORO
- International Wine Challenge- IWC Viena 2022 → PLATA
- Premios New Wine Verema 2022 → ORO

