



Las uvas de Tempranillo procedentes de viñedos plantados en suelos arenosos fueron recogidas a mano y fermentadas en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas inferiores a 27°C. Una pequeña parte del vino permaneció durante unos 12 meses en barricas de roble francés principalmente y también americano.

*The grapes of Tempranillo from vineyards planted on sandy soils were hand-harvested and fermented in stainless steel tanks for 15 days at temperatures below 27°C/80°F, a small proportion of the wine was aged for 12 months mainly in French oak barrels and also American oak.*

GOTA de ARENA

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN**

Tipo de vino:  
Joven tinto

Type of wine:  
Young red

Uvas:  
Tempranillo

Grapes:  
Tempranillo

Crianza: Parte del vino fue envejecido en barricas de roble francés principalmente y americano.  
Aging: Part of the wine was aged mainly in French oak barrels and also American oak.



GOTA de ARENA