

FICHA TECNICA PITARRA TINTO JUAN PAJUELO (GARRAFA 3L.)

---

**Variedad:** Tempranillo.

**Elaboración:** Para la elaboración de este vino , se realiza una selección de uvas procedente de la Tierra de Extremadura, de forma tradicional, seleccionando las mejores uvas procedentes de las parcelas con la mejor calidad.

**Aspecto:** Color rojo granate, limpio y brillante.

**Aromas:** Suave.

**Gusto:** Agradable paso en boca.

**Maridaje:** Embutidos curados, queso curado y queso de cabra.

**Temperatura de Consumo:** 16º C

**Grado alcohólico:**12 5% Vol.

**Capacidad:** 3 litros.

