

Casa Villa-Zevallos Tinto Roble 2022



Descripción

Tipo: Tinto. Vino de la Tierra de Córdoba.

Variedades: Syrah y Tempranillo.

Elaboración: Vino producido en la Tierra de Córdoba, a partir de una mezcla seleccionada de uva tinta de las variedades mencionadas.

Crianza: En barrica de roble, durante un periodo mínimo de seis meses y posterior reposo y afinado en botella.

Análisis químico

Azúcares reductores (glucosa): ≤ 5 g/litro.

Grado alcohólico: 13,5% Vol.

Acidez titulable (ácido tartárico): $5,0 \pm 0,50$ g/litro.

Acidez volátil (ácido acético): $\leq 0,80$ g/litro.

Nota de cata

Aspecto: Limpido, Brillante, de color cereza con matices violáceos.

Aroma: Amplio, complejo, con recuerdos a fresa, grosella, cassis y trufa.

Sabor: Suave y delicado a la boca, con un buen equilibrio y elegante retronasalidad

Gastronomía

Acompañando aperitivos, carnes rojas, guisos y embutidos curados.

Servir a 12-14 °C

"Envejecido en barricas de roble, con posterior reposo y afinado en botella, este Vino Tinto de la Tierra de Córdoba se suma dignamente a los tradicionales de nuestra Zona."

Atravesando la muralla cordobesa por la Puerta de la Luna, llegamos a la calleja Villa-Zevallos. En plena judería, se encuentra la señorial Casa de Villa-Zevallos, con sus muros de sillar y ladrillo en los que se abren salientes ventanas protegidas por rejas y celosías. Esta casa albergó el primer museo cordobés de la historia a comienzos del s. XVIII.

