



KAME

CONDADO DE EGUNON

TEMPRANILLO 100%

La serena nobleza

CRIANZA Barrica: 6 meses. Botella: 4 meses.

VISUAL: Óleo de violetas y morados.

OLFATIVA: Dulce despliegue aromático como regalo de la fruta bien madura.

GUSTATIVA: Carnoso y aterciopelado en boca con agradables reminiscencias finales a regaliz negro.

Serene nobility

AGING Barrel: 6 months. Bottle: 4 months.

COLOUR: An oil painting of violet and purple hues.

NOSE: A sweet unfurling of aromas thanks to this wine's perfectly ripe fruit.

PALATE: Fleshy and velvety in the mouth with pleasant hints at the finish of black liquorice.

Heiterer Adel

AUSBAU Fass: 6 monate. Flasche: 4 monate.

FARBE: Violett mit purpurfarbenen Reflexen.

NASE: In der Nase Aromen von süßlichen dunklen Beeren.

GAUMEN: Am Gaumen präsentiert er sich fleischig und samtig mit einem Hauch von Lakritz im Nachhall.



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
ESPAÑA

www.egurenugarte.com