



KAME

PAZOS DE EGUNON

TEMPRANILLO 100%

La temprana gallardía

VISUAL: Una paleta de tonalidades granates con diferentes dosis de ciruela, picota y cereza.

OLFATIVA: Gallardía aromática a confitura de moras y ciruela.

GUSTATIVA: Sabrosa calidez al paladar que le otorgan los taninos de la fruta bien madura.

Precocious gallantry

COLOUR: A palette of grenadine tones with different degrees of plum, cherry and Bigarreau cherry.

NOSE: Aromatic gallantry based on blackberry and plum conserve.

PALATE: Flavoursome qualities on the palate which are thanks to the fruit's ripe tannins.

Kokette Galanterie

FARBE: Granatfarben mit kirschroten Reflexen.

NASE: In der Nase Aromen von Waldbeeren und reifen Pflaumen.

GAUMEN: Er präsentiert sich würzig am Gaumen mit weichen, reifen Tanninen.



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
ESPAÑA

www.egurenugarte.com