

# V'S DE GUMIEL

# GALLINITA CIEGA

(COSECHA)



ARROCAL



**DO**

Ribera del Duero, España

---



**Uvas**

100% Tinta Fina

---



**Temperatura**

14 °C

---



**Specs**

9 meses en barrica y fudre de 3000 litros.

Viñedos de 25 años.

Agricultura ecológica.

---



**ABV**

14%

---

## Notas de cata

**Visual:** Brillante y limpio color rojo cereza picota, con ribetes ligeramente violáceos que atestiguan su juventud, con una buena capa.

**Nariz:** Gran intensidad aromática, potente frescura que recuerda inmediatamente a la fruta roja fresca, frutos del bosque, grosella negra y frambuesa, con recuerdos a caramelo de cereza, muy goloso, confitura de fresa y ligeros toques de vainilla con tostados de trasfondo para completar su perfil.

**Boca:** En el paladar el vino es de entrada ligera y amable, pero con cuerpo y longitud. Vino redondo, con taninos pulidos. Marcada frescura proporcionada por su justa acidez.

---

## Maridaje

Tapas, aperitivos, platos de pasta, setas a la plancha, pulpo a la gallega, tartar de atún y carnes a la parrilla.

---

## Empaque

Borgoña 750 ml

12 ud. por caja

Añada 2021

---

## Premios

91 puntos en Tim Atkin MW (2020)

Los 20 favoritos RDD de los influencers (2022, México)

---

