



## Château Timberlay Tinto

**Composición :**

- 35 % Merlot**
- 15 % Cabernet Franc**
- 50 % Cabernet Sauvignon**

**Apelación :** **Bordeaux supérieur**

**Temperatura de servicio:** **18° C.**

Los orígenes de Château Timberlay se remontan al siglo 14, en la época de la dominación inglesa de la región de Aquitania, durante la guerra de los 100 años. En tiempos de la revolución francesa fue destruido y reconstruido, fue hasta la segunda guerra mundial que se restauró por completo. A menudo premiado desde hace 100 años, el vino de Château Timberlay goza de una reputación internacional.

Las vendimias son efectuadas con máquinas, la fermentación dura de 12 a 15 días en cubas de acero inoxidable. El vino se cría en barricas de roble durante un período que puede ir de 6 a 8 meses según la cosecha.

Este vino límpido y brillante tiene un bello color rubí. Su nariz compleja exhala aromas de frutas rojas (casis, moras, fresas) y elegantes notas de madera y especias.

Con muy buena estructura y mucha frescura, es redondo y carnoso, brindando taninos muy delicados.

Su larga evolución en boca termina con matices de vainilla y canela.