



Wine Wings

IGNACIO MARÍN
Family vineyards

 *Central del Gourmet®*

El vuelo de la mariposa. The flight of the butterfly

Dos tempranillos para una alianza. Dos métodos de elaboración para una fusión, la de tradición y modernidad. Un tempranillo es elaborado introduciendo uvas enteras en los depósitos (como hacían nuestros abuelos) y haciendo una maceración carbónica parcial.

El otro tempranillo se elabora con técnicas actuales en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Finalmente, se realiza un coupage de ambas.

Two Tempranillos for an alliance. Two methods of elaboration for a fusion of tradition and modernity. One Tempranillo is made by introducing whole grapes in deposits (as our grandparents use to do) and making a partial carbonic maceration.

The other Tempranillo is made with current techniques in stainless steel tanks with temperature control. Finally, a blend of both is performed.

Rotundo y atractivo en nariz, resulta sorprendente y alegre. Serie aromática predominante frutal y etérea, con aromas ricos que invitan a degustarlo en nuestro paladar. Su contacto en boca nos evoca fruta madura y exotismo.

Outright and attractive for the nose, surprising and cheerful. Fruity and ethereal range aromatic, with rich aromas that invite to taste it in our mouth. Its contact in mouth evokes ripe fruit and exoticism.

Ligero, espontáneo y sorprendente. Como el aleteo de la mariposa, alegría allí por donde pasa.

Tempranillo
semi-maceración
carbónica.



Light, spontaneous and amazing. Like the flight of the butterfly this wine provokes joy whenever it flies.



Tempranillo
semi-carbonic
maceration