



# La Antigua Tempranillo

## QUESO DE OVEJA AÑEJO AL TEMPRANILLO

Queso de pasta firme y compacta que presenta ojos de tamaño pequeño, elaborado a partir de leche cruda de oveja y que ha sido madurado en el hollejo de uvas Tempranillo, procedente de viñedos de nuestra región y vendimiado a mano. De corteza dura, color pardo con pleita bien marcada y definida. Aromas y sabores característicos persistentes al paladar.

Se trata de una producción limitada a la época de la vendimia, que hace de este queso de oveja uno de los más demandados y apreciados por los expertos paladares amantes del queso. Un queso con historia, pues no hay ni habrá mejor combinación que un buen queso con un buen vino, sobre todo si son de la misma tierra. La mejor experiencia en un bocado único.

La Antigua Tempranillo es un paraíso donde se une la fermentación de la uva y el queso, consiguiendo una textura muy mantecosa, que casi se deshace en la boca; incluso podemos rasparlo con un cuchillo, como si fuera mantequilla. El aroma es muy intenso, con notas de alcohol, debido a esa doble fermentación.



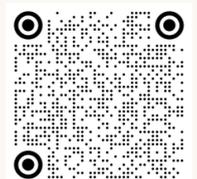
**CATA:** Consumir siempre atemperado. Cortar en cuñas o lascas para saborear los toques a vino y aromatizantes.



**INGREDIENTES:** leche cruda de oveja, cuajo natural, uva tempranillo, sal y fermentos lácticos.



**MADURACIÓN:** +6 meses.



[+ INFO](#)