

**TIPO**

Tinto con 15 meses de Crianza en barricas de roble francés.

**VARIEDADES UVAS**

Tempranillo.

**VINIFICACIÓN**

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20/25 días aprox. a una temperatura de 25° C. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 15 meses.

**NOTAS DE CATA**

De color cereza picota con borde granate ofrece unos intensos y complejos aromas a fruta madura, cacao y especias. En boca, con importante presencia de la fruta madura, es potente y complejo, con notas de torrefacto y cacao, goloso, con volumen y taninos muy redondeados por la larga crianza nos deleita con un largo y sabroso final de boca.

**MARIDAJE**

Recomendado con arroces con carne de caza, aves, estofados, quesos curados, carnes rojas y blancas a la parrilla, setas...

**CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 16% Vol.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

*Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.*