



TIPO

Tinto con crianza en roble francés.

VARIEDADES UVAS

Garnacha Tintorera, Monastrell.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Una vez terminado el proceso de maceración-fermentación, el vino ha sido sometido a una crianza en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA

Capa alta de color rojo intenso y muy vivo con tonos violetas, muestra una potente y compleja nariz con aromas de futas rojas y especias. Original y muy interesante es de gran estructura, carnoso y equilibrado con largo y muy agradable final de boca.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando con ello la oxidación del vino.

CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15 °C - 18 °C



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. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.