



TIPO

Tinto con 15 meses de Crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

VARIEDADES UVAS

Garnacha Tintorera.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas de roble francés y americano durante 15 meses.

NOTAS DE CATA

Color picota intenso de capa muy alta y vivos tonos rojos. Interesante y complejo conjunto aromático donde destacan minerales y frutas rojas negras muy maduras, con gratos recuerdos de madera nueva. En boca es amplio, potente, denso y maduro, de equilibrada acidez y sedosa textura nos sorprende con una original dulzura en un larguísimo 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 la oxidación del mismo.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar entre los 15 °C y 18 °C



WINEinMODERATION

CHOOSE | SHARE | CARE

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.