



## TIPO

Tinto.

## VARIEDADES UVAS

Garnacha Tintorera, Monastrell.

## VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica y un corto paso por madera francesa dependiendo de las características de la cosecha, ha permanecido en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

## NOTAS DE CATA

Vino peculiar que combina complejidad, estructura y un intenso color rojo picota cubierto. Elegante, fresca y compleja nariz donde se aprecian frutas maduras y notas florales. Agradable y fresca entrada en boca, equilibrado y con taninos dulces, aunque juveniles, untuoso y envolvente, con un original e interesante paso por boca y un largo final.

## 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.

## CONSUMO

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