



## TIPO

Tinto envejecido 18 meses en barrica nueva de roble francés.

## VARIEDADES UVAS

Garnacha

## VINIFICACIÓN

Las uvas provienen de una selección de viñedos muy viejos de Garnacha con bajo rendimiento, producen unas uvas con una concentración de aromas y carga frutal que tras una fermentación en depósitos pequeños de acero inoxidable a una temperatura controlada. Y un paso por barricas nuevas de roble francés durante 18 meses, obteniendo así una limitada producción de este exclusivo vino.

## NOTAS DE CATA

Cereza picota oscuro y de atractiva nariz en la que aparecen los aromas del fruto maduro, las notas de torrefactos y especiadas de un largo envejecimiento en madera (pimienta y nuez moscada) y los recuerdos minerales de los suelos pizarrosos en los que nace la viña. En boca es sabroso y potente, frutal y elegante, carnoso y complejo, se bebe magníficamente, aunque muestra un gran potencial de guarda.

## MARIDAJE

Ideal para carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo...

## 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 debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Escanear para información  
nutricional y lista de ingredientes:



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.