



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

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.