



## TIPO

Tinto

## VARIEDADES UVAS

Monastrell, Garnacha, Tempranillo y Syrah

## VINIFICACIÓN

Elaborado con las uvas Monastrell de los viñedos plantados en suelos calizos y pedregosos muy pobres en nutrientes y con ausencia de regadío. Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica, ha permanecido en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.

## NOTAS DE CATA

De atractivo color cereza picota con presencia de aromas de buena intensidad a frutos rojos y negros, mentol y violetas. De cuerpo medio, sabroso y con sensaciones frutales muy agradables y fondo mineral, equilibrada acidez y buena persistencia.

## 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, asados de cordero, cerdo, buey.

## CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 18 °C y una humedad controlada.

## 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:



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.