



TIPO

Vino tinto con madera.

VARIEDADES UVAS

Tempranillo.

VINIFICACIÓN

Uvas de la variedad Tempranillo vendimiadas a mano provenientes de pequeñas parcelas con rendimientos bajos, que se fermentan por separado en pequeños tinos, para más tarde darle un toque a madera francesa para completar su proceso hasta ser embotellado.

NOTAS DE CATA

Color púrpura profundo. Fantásticos aromas a moras, cassis, grosellas rojas, ciruelas, regaliz negro y tabaco. Bien equilibrado, de textura sedosa y final largo, con notas de regaliz negro, cereza, mermelada de ciruela, tostados, roble y cedro.

MARIDAJE

Perfecto para acompañar quesos semi-curados y curados, pastas al horno, guisos de carne, chuletas a la parrilla, pollo y pato asados, ternera a la brasa y platos de cuchara

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

La temperatura adecuada de consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15 °C - 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.