



## TIPO

Tinto.

## VARIEDADES UVAS

Monastrell de cultivo ecológico.

## VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito hasta su embotellado.

## NOTAS DE CATA

Vino de color rojo picota de capa media alta. En la nariz destacan atractivos aromas florales con toques de frutas maduras y un fondo balsámico. Es equilibrado y fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura.

## MARIDAJE

Es ideal para arroces, pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutido sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, ternera, carnes blancas y rojas con salsas cremosas y a la plancha o 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 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.