



TIPO

Tinto con 18 meses de envejecimiento.

VARIEDADES UVAS

Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah

VINIFICACIÓN

Elaborado principalmente con uvas de una selección de viñedos muy viejos de Monastrell, Cabernet-Sauvignon y Syrah de bajo rendimiento plantadas a unos 700 m de altitud. Se realizan por separado la Maceración-fermentación de cada variedad en pequeños depósitos a temperatura controlada. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses, obteniendo así un vino muy concentrado, complejo y elegante.

NOTAS DE CATA

Color picota con ribete granate y potente aroma de frutas negras, torrefactos y notas balsámicas. Complejo y bien estructurado, untuoso y maduro, agradable la entrada en boca y muy persistente, con notas torrefactas, de cacao y especias. Equilibrado y armónico, sabroso y de un largo y elegante final de boca marcado por la "dulzura" de unos taninos nobles de fruta muy madura que muestran su potencial en botella.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, ahumados, quesos curados y azules, carnes 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 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:



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.