

**TIPO**

Tinto con 4 meses de Crianza en barricas de roble francés.

VARIEDADES UVAS

Cariñena, Syrah, Garnacha.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura de 25° C. Tras de finalizar la fermentación maloláctica ha permanecido en barricas de roble francés durante 4 meses.

NOTAS DE CATA

Cereza con reflejos morados, presenta un interesante abanico de compuestos aromáticos y complejidad. Fresco y equilibrado, complejo y frutoso e impregnado de las notas del terruño muestra amplitud de sabores en el paso por boca y un final fresco, especiado y ligeramente mineral.

MARIDAJE

Puede acompañar arroces, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres y pastas, quesos, cazuelas, pescados en salsa, ahumados...

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 14% Vol.

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.