

**TIPO**

Tinto con 12 meses de Crianza en barricas de roble francés.

VARIEDADES UVAS

Cariñena, Syrah, Garnacha.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20 días aprox. a una temperatura de 25° C. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Cereza con reflejos morados, exhibe una colección de atributos aromáticos, fruta madura, especias, potencia y complejidad, que aportan una visión casi panorámica de las posibilidades de la D.O. Montsant. Frutoso, potente, carnoso y concentrado, impregnado de las notas del terruño muestra una elegante amplitud de sabores en el paso por boca y un final largo, fresco y especiado.

MARIDAJE

Puede acompañar arroces con carne de caza y melosos, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, legumbres estofadas, quesos curados y azules, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, asados de cordero, cerdo, buey...

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: 14.5% 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.