

**TIPO**

Tinto con 18 meses de Crianza en barricas nuevas de roble francés.

VARIETADES UVAS

Cariñena, Syrah, Garnacha.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Cereza intenso con borde granate. Aroma potente de frutas maduras y torrefactos, persiste un equilibrio entre las notas cálidas de fruta macerada y el recuerdo de terruño. En boca es pleno, carnoso, y potente, concentrado y sabroso pero no excesivo, con final de boca elegante, amplio y persistente, bien "amueblado" en cuanto a su crianza en roble, con hechuras para gustar tanto al catador entrenado como a los consumidores en general.

MARIDAJE

Carnes rojas a la plancha o parrilla, guisos de caza mayor y menor, aves, arroces, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo, marmitako...

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: 15% 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.