

**TIPO**

Tinto con 22/26 meses de Crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

VARIETADES UVAS

Monastrell, Cabernet.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable y barricas. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante 22/26 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza muy cubierto con borde granate. Intensa nariz de frutos maduros, zarzamora, arándanos y fruta confitada, con notas de café tostado, cacao y regaliz que le aportan finura y elegancia. Sabroso y potente posee una gran estructura, con taninos muy concentrados y dulces, multitud de agradables sensaciones y un largo, elegante y dulce final de boca. Potencia, carnosidad, sabor y opulencia se combinan en el paladar de este vino que poco a poco va creciendo en la botella.

MARIDAJE

Por sus características organolépticas es un vino que puede acompañar a una gran diversidad de platos, arroces, todo tipo de carnes, asados, carnes de caza mayor y menor, aves, estofados... ideal para la sobremesa y determinados tipos de postre.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

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

Grado Alcohólico: 15.5% 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.