

**TIPO**

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

**VARIEDADES UVAS**

Cabernet, Monastrell

**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**

De color cereza cubierto con tonalidades azul y púrpura. Con una extraordinaria nariz que recuerda a arándanos, casis, humo y chocolate, torrefactos y especias con insinuaciones minerales y de tabaco. Potente en boca, sabroso y concentrado presenta una diversidad de sabores que le confieren una enorme complejidad, maduro y con importante presencia de fruta su estructura es impresionante y asombra la facilidad y dulzura de su paso por boca con un final que no se acaba nunca.

**MARIDAJE**

Por sus características organolépticas es un vino que puede acompañar a una gran variedad de platos, arroces, todo tipo de carnes, asados, estofados, atún, marmitacos... ideal incluso para la sobremesa y determinados tipos de postre.-El mejor maridaje para este vino puede ser una buena compañía y una buena copa... se puede disfrutar de un momento inolvidable

**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.*