

**TIPO**

Tinto con 15 meses de Crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

**VARIETADES UVAS**

Garnacha Tintorera.

**VINIFICACIÓN**

Maceración-fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas de roble francés y americano durante 15 meses.

**NOTAS DE CATA**

Color picota intenso de capa muy alta y vivos tonos rojos. Interesante y complejo conjunto aromático donde destacan minerales y frutas rojas negras muy maduras, con gratos recuerdos de madera nueva. En boca es amplio, potente, denso y maduro, de equilibrada acidez y sedosa textura nos sorprende con una original dulzura en un larguísimo final de boca.

**MARIDAJE**

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

**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: 16% 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.*