

**TIPO**

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

**VARIEDADES UVAS**

Garnacha Tintorera, Monastrell.

**VINIFICACIÓN**

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

**NOTAS DE CATA**

Capa alta de color rojo intenso y muy vivo con tonos violetas, muestra una potente y compleja nariz con aromas de futas rojas y especias. Original y muy interesante es de gran estructura, carnoso y equilibrado con largo y muy agradable 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°. 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.*