

**TIPO**

Tinto Joven con 4 meses de Crianza en barricas de roble francés.

VARIETADES UVAS

Garnacha Tintorera, Monastrell.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura de 25° C. Fermentación maloláctica en depósito y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 4 meses.

NOTAS DE CATA

Vino peculiar que combina complejidad, estructura y un intenso color rojo picota cubierto. Elegante, fresca y compleja nariz donde se aprecian frutas maduras y notas florales. Agradable y fresca entrada en boca, equilibrado y con taninos dulces aunque juveniles, untuoso y envolvente, con un original e interesante paso por boca y un largo final.

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: 14% 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.