

**TIPO**

Tinto con Crianza en barricas de roble francés.

**VARIEDADES UVAS**

Monastrell.

**VINIFICACIÓN**

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Fermentación maloláctica y posterior crianza en barricas de roble francés.

**NOTAS DE CATA**

Atractivo color picota intenso con matices violáceos y potentes aromas de fruta roja madura, torrefactos, especias y notas ahumadas. De gran estructura es muy maduro y goloso, potente, sabroso y elegante, con buena entrada en boca y muy persistente. Perfectamente integrados la fruta, el alcohol y la madera en un armónico equilibrio que lo hace muy agradable en tomar. Con un largo final de boca mantiene la “dulzura” típica de la Monastrell.

**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, asados de cordero, cerdo, buey...

**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° 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.*