

**TIPO**

Tinto con 18 meses de Crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

VARIEDADES UVAS

Monastrell, Cabernet, Syrah.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas nuevas de roble francés y americano durante 18 meses.

NOTAS DE CATA

Color picota intenso con ribete granate y potente aroma de frutas negras, torrefactos y notas balsámicas. Complejo y bien estructurado, untuoso y maduro, agradable la entrada en boca y muy persistente, con notas torrefactas, de cacao y especias. Equilibrado y armónico, sabroso y de un largo y elegante final de boca marcado por la “dulzura” de unos taninos nobles de fruta muy madura que muestran su potencial en botella.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, ahumados, quesos curados y azules, carnes 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: 15.5° 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.