

**TIPO**

Tinto Joven con Crianza en barricas de roble francés y americano.

**VARIEDADES UVAS**

Monastrell

**VINIFICACIÓN**

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

**NOTAS DE CATA**

Vino de color rojo picota intenso y vivo. Potente en nariz, limpio y complejo destacan aromas frutales muy atractivos con toques de fruta madura y recuerdos de madera nueva. Bien constituido en boca, de buena estructura, vivo y sabroso, con cuerpo, equilibrado, con un agradable paso por boca y de muy buena persistencia.

**MARIDAJE**

Ideal para acompañar arroces, guisos, legumbres, setas, estofados de carne, embutidos, morros y manos de cerdo, asados variados, quesos de corta y media curación, carnes blancas y rojas en salsa, parrilla o plancha...

**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.*