

**TIPO**

Tinto Joven.

**VARIEDADES UVAS**

Monastrell.

**VINIFICACIÓN**

Vinificación en depósitos de acero inoxidable con una temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósito. Una vez terminado el proceso de fermentación permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

**NOTAS DE CATA**

Vino de color rojo cereza picota de buena intensidad, en la nariz destacan aromas frutales muy atractivos, con toques de fruta madura. Muy buena estructura en boca, vivo y equilibrado con típicas notas de la variedad Monastrell.

**MARIDAJE**

Ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cerdo.

**CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

La temperatura adecuada de conservación y consumo de este vino debe estar en torno a los 15° y e. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 14.5° 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.*