

**TIPO**

Tinto Joven.

VARIEDADES UVAS

Monastrell de cultivo ecológico.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación 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 picota de capa media alta. En la nariz destacan atractivos aromas florales con toques de frutas maduras y un fondo balsámico. Es equilibrado y fresco en boca, vivo y sabroso con una adecuada acidez y nobles taninos de fruta madura.

MARIDAJE

Es ideal para arroces, pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutido sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, ternera, carnes blancas y rojas con salsas cremosas y a la plancha o parrilla...

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo de este vino debe estar en torno a los 15°C. 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.