

**TIPO**

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

VARIEDADES UVAS

Garnacha.

VINIFICACIÓN

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

NOTAS DE CATA

Cereza picota oscuro y de atractiva nariz en la que aparecen los aromas del fruto maduro, las notas de torrefactos y especiadas de un largo envejecimiento en madera (pimienta y nuez moscada) y los recuerdos minerales de los suelos pizarrosos en los que nace la viña. En boca es sabroso y potente, frutal y elegante, carnoso y complejo, se bebe magníficamente aunque muestra un gran potencial de guarda.

MARIDAJE

Carnes rojas a la plancha o parrilla, arroces con carne de caza, guisos de caza mayor y menor, aves, asados, quesos curados y azules, jamón serrano, embutidos, setas, estofados de caza menor y cerdo...

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.

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.