

**TIPO**

Tinto Joven con madera.

**VARIEDADES UVAS**

Garnacha.

**VINIFICACIÓN**

Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días con una temperatura máxima de 25 °C. Tras realizar la fermentación malo-láctica ha permanecido durante 2 meses en barricas de roble francés.

**NOTAS DE CATA**

Picota madura con borde granate. Nariz intensa con predominio de frutos maduros (frambuesa, grosella), sensaciones balsámicas y un fondo global con aromas minerales y especiados. Un vino frutoso, floral, muy fresco y fácil de beber, sabroso, que produce la agradable sensación de saborear un bombón de fruta en boca.

**MARIDAJE**

Ideal para acompañar guisos y estofados de carne, legumbres, arroces, setas, 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: 14% 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.*