

**TIPO**

Tinto.

VARIEDADES UVAS

Monastrell.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable bajo una temperatura controlada. Tras realizar la fermentación maloláctica permanece en depósito de acero inoxidable hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

De atractivo color cereza picota destaca en boca una combinación de aromas a especias dulces y exóticas, con recuerdos de fruta madura. En boca es fresco y vivo con taninos dulces y maduros que permiten un paso de boca muy equilibrado y un final muy agradable con notable persistencia.

MARIDAJE

Arroces y pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutidos sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, carnes blancas y rojas con salsas cremosas y a la plancha o parrilla.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura en torno a los 20 °C y una humedad controlada.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura deber estar por debajo de los 15° C.

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.