

**TIPO**

Tinto Joven.

**VARIEDADES UVAS**

Monastrell.

**VINIFICACIÓN**

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura de 25° C. Tras la fermentación maloláctica permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

**NOTAS DE CATA**

De atractivo color cereza picota destaca en boca una combinación de aromas florales con recuerdos de fruta madura y un fondo mineral. 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 Y CONSUMO**

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente 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: 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.*