

**TIPO**

Tinto Joven con 4 meses de Crianza en barricas de roble francés.

VARIEDADES UVAS

Mencia.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura de 25° C. Fermentación maloláctica en depósito y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 4 meses.

NOTAS DE CATA

De color cereza con tonos violáceos presenta aromas de fruta madura y torrefactos. En boca es sabroso, potente y equilibrado, ligeramente mineral, con gratos recuerdos de fruta madura, buena entrada y paso por boca con un agradable final marcado por una buena acidez.

MARIDAJE

Puede acompañar carnes asadas y a la plancha, carpaccios, pastas, patés, quesos, arroces, embutidos...

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: 13.5% 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.