

**TIPO**

Tinto con 15 meses de Crianza en barricas de roble francés.

VARIEDADES UVAS

Prieto Picudo.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 15 meses.

NOTAS DE CATA

Color cereza con borde granate. Aroma potente y con carácter de fruta madura, torrefactos y madera noble. En boca es maduro y sabroso, potente y elegante, con especias, frutos rojos maduros y cacao fino, con una justa acidez que le aporta frescura, un elegante y fino paso por boca y un largo, persistente y armónico final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar carnes de caza, arroces, quesos curados, aves, cazuelas, estofados, asados de cerdo, cordero, buey...

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.

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.