FINCAS DE azabache

ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza en la segunda quincena del mes de septiembre, y la primera semana del mes de octubre, cuando la uva a alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas, procedentes de las parcelas con la mejor calidad. Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25-28ºC. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

COLOR: Rojo rubí de buena capa, con ribetes teja.
AROMA: Aromas balsámicos con notas de vainilla, chocolate, cuero y suaves tostados, bien integrado con fruta madura y un toque mineral.
GUSTO: De ataque persistente, con buena estructura y taninos nobles. El vino se muestra con un paso en boca sedoso con sabores que han madurado con el tiempo y que le confieren mucha finura y elegancia.
RETROGUSTO: La sensación final resulta larga y agradable, con notas muy buenas de madera, acompañada de aromas varietales.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Todo tipo de caza, carnes rojas y quesos curados.

70% Tempranillo
30% Graciano

17 ºC

24 meses

12 meses

CAJA 6 BOTELLAS	
CÓDIGO BOTELLA	8423513000756
CÓDIGO CAJA	8423513002903
PESO	8,2 kg.
CAJAS POR PALET	125
CAPAS POR PALET	5
CAJAS POR CAPA	25
EUROPALET WEIGTH	1.050 kg.