



ELABORACIÓN: Se realiza a partir de uvas cultivadas en agricultura ecológica, recogidas durante el mes de septiembre. Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25- 28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

COLOR: Rojo cereza-violáceo de capa media alta, con ribetes púrpura.

AROMA: Aromas muy limpios y potentes, resaltando frutos rojos y negros en sazón.

GUSTO: Tiene un paso de boca suave, equilibrado y sabroso, con taninos nobles y dulces muy bien integrados, marcado con frutas rojas y negras en confitura.

RETROGUSTO: Persistente, agradable y complejo, con notas de fruta fresca.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Quesos semi-curados y carnes blancas.



75% Tempranillo
25% Garnacha



15°C

CAJA 6 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA

8423513000053

CÓDIGO CAJA

8423513003382

PESO

7,5 kg.

CAJAS POR PALET

125

CAPAS POR PALET

5

CAJAS POR CAPA

25

EUROPALET WEIGHT

960 kg.