

**TIPO**

Tinto con 12 meses de Crianza en barricas de roble francés.

VARIEDADES UVAS

Garnacha.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 20/25 días aprox. a una temperatura de 25° C. Fermentación maloláctica y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 12 meses.

NOTAS DE CATA

Color cereza profundo, en nariz presenta aromas intensos de fruta roja madura (frambuesa) que combinan perfectamente con las notas especiadas de cacao, vainilla y regaliz que responden a una noble crianza. Boca potente y plena con un paso muy fresco y frutal, pero sabroso y complejo, mineral, con notable final de boca donde vuelven a aparecer en retronasal los aromas frutales y especiados. Magnífica expresión de una elegante garnacha aragonesa con taninos muy maduros.

MARIDAJE

Ideal para acompañar arroces con carne de caza y melosos, legumbres estofadas, setas, caza y aves, cazuelas, pescados y mariscos en salsa, ahumados, quesos curados y azules, carnes blancas y rojas a la plancha y parrilla, asados de cordero, cerdo, 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% 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.