



Caecus Joven

Caecus Joven nace en 2003 con la fundación de la bodega. Desde entonces cada cosecha mantiene el carácter del terroir y los aromas frutales propios del tempranillo.

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 14%.

Variedad: Tempranillo 95% y garnacha 5%.

Temperatura de consumo: de 16 a 19°C.

NOTAS DE CATA:

Color rojo granate de buena capa. Aromas frutales y florales destacan en nariz, siendo en boca limpio y expresivo, con predominio de fruta negra y regaliz. Franco y sabroso, con un tanino muy bien integrado y agradable postgusto, amplio y armonioso. Perfecto acompañante par platos de legumbres y cocidos tradicionales, verduras, carnes a la plancha y pescados en salsa.

