



Caecus Crianza

La vendimia de nuestras propias uvas en su punto óptimo de maduración y la crianza en barricas de roble, dotan al Caecus Crianza de una gran personalidad

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcohólico: 14%.

Variedad: Tempranillo 100%.

Crianza: 14 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

Temperatura de consumo: de 17 a 20°C.

NOTAS DE CATA:

Buena capa de color con expresión y matices muy jóvenes. Aroma intenso, fino y prolongado. La fruta madura se entremezcla con elegancia con las notas tostadas y ahumadas propias de una madera nueva y noble. En boca, amplia expresión tánica y notas balsámicas. Es un vino aterciopelado, de buen equilibrio y largo postgusto. Compañero ideal de la dieta mediterránea, empanadas, cocidos, carne a la brasa y guisada, embutidos, queso y patés.

