

Beleros

TINTO CRIANZA

Barrica de roble americano



GRADUACIÓN

≈ 14°

VARIEDADES

Tempranillo 100%

EDAD VIÑEDO

> 15 años

VENDIMIA

Septiembre - Octubre (manual)

FERMENTACIÓN

*En depósito de acero inoxidable
Tª controlada a 28°C - 30°C*

CRIANZA EN BARRICA

> 14 meses en roble americano

PRESENTACIÓN

*Botella bordelesa prestige 75 Cl.
Corcho Natural 44 x 24,2*

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C - 16°C

CATA

Color rojo grana con irisaciones rubíes. Aromas intensos, limpios, recuerdos a fruta roja y fondos especiados aportados por la madera. Sabroso y largo al paso por boca sobresaliendo la fruta madura.

MARIDAJE

Carnes rojas asadas y con salsas. Venado estofado. Cordero asado. Pato.