

Belezos

TINTO ECOLÓGICO

Barrica de roble francés



GRADUACIÓN

≈13°

VARIEDADES

Tempranillo 100%

EDAD VIÑEDO

>15 años

VENDIMIA

Octubre (manual)

FERMENTACIÓN

En depósito de acero inoxidable pequeños
Tª controlada a 25°C – 28°C

TIEMPO EN BARRICA

>9 meses en roble francés

TIEMPO EN BOTELLA

>6 meses

PRESENTACIÓN

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

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C – 16°C
– Se recomienda decantar
antes de consumir

CATA

Color rojo picota con granate Avances. Intensos aromas que recuerdan a frutas del bosque, fresa, frambuesa, mermelada de mora, fruta madura. También aparecen toques balsámicos de eucaliptos y menta. En boca hay una frescura, expresa una tonicidad amable, sutil, bien integrada, sabores a coco y vainilla. Equilibrado, con notas a gominolas tipo gourmet, taninos agradables.

MARIDAJE

Carnes rojas. Estofados de caza. Rabo de toro. Cordero asado o estofado.