

Belezos

FINCA SIERRA CARBÓN

Vino tinto



GRADUACIÓN

≈15°

EDAD VIÑEDO

>50 años

VARIEDADES

Tempranillo 100%

VENDIMIA

Octubre (manual)
– Selección de uva

PROCESO

Racimos seleccionados y despalillados

FERMENTACIÓN

En depósitos de acero inoxidable de 4.000 litros
Tª controlada a 26°C - 30°C

PRESENTACIÓN

Botella borgoña 75 Cl.
Corcho "Natural Flor"

TEMPERATURA DE CONSUMO

14°C - 16°C

Fermentación maloláctica y permanencia en bocoy de 600 litros de roble francés durante 21 meses, aportando a este una complejidad aromática extraordinaria. Se recomienda decantar y airear con el fin de poder apreciar plenamente la totalidad de su extraordinaria calidad.

CATA

De color cereza picota de capa alta con ribetes violáceos. En nariz inicialmente es balsámico, fresco y sutiles caracteres minerales. Con notas de fruta roja madura, tostados y especiados. En boca es potente, de paso fresco y sabroso, rica fruta roja, equilibrado y sedoso. Posgusto largo y persistente.

MARIDAJE

Estofados de caza. Carnes rojas asadas. Cordero asado. Jamón ibérico.