

Finca Cerrada Crianza

VARIETAL: 50% Tempranillo, 35% Cabernet Sauvignon y 15% Syrah

AÑADA: 2013

INDICACIÓN GEOGRÁFICA: DO La Mancha

NOTAS DE CATA: Elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, que le confieren la elegancia de aromas, así como suavidad, y uvas de las variedades Cabernet Sauvignon y Syrah que aporta su potente estructura y aromas exóticos. De color rojo cereza, con tonos granates, bien cubierto, brillante y limpio. En nariz presenta aromas primarios, frutales de las variedades, así como los procedentes de la crianza en madera de roble, el resultado es un aroma complejo, cálido e intenso. En boca es armonioso, con un sabor complejo en el que resalta el fino equilibrio entre todos sus componentes, así como su equilibrada crianza

MARIDAJE: Acompaña a cualquier tipo de carnes, quesos y asados siendo cálido, aterciopelado y elegante

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12-14°C

ÚLTIMOS PREMIOS:

Medalla Oro Berliner Wein Trophy 2016

NOTAS:

