

Finca Cerrada Reserva

VARIETAL: 50% Tempranillo y 50% Cabernet Sauvignon

AÑADA: 2012

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 que aporta su potente estructura y aromas exóticos. De color rojo cereza, con tonos granate, 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: 16-18°C

ÚLTIMOS PREMIOS:

Medalla Oro Sakura Women's Wine Awards (Japón) 2015

Medalla Oro MUNDUS VINI 2015

Medalla Plata Gran Selección Castilla-La Mancha 2017

NOTAS:

