

ELABORACIÓN

Vino procedente de las uvas de nuestros viñedos de Cabernet Sauvignon. La vendimia se realiza en el momento óptimo de la maduración de la uva. Tras una maceración y fermentación a temperatura controlada, el vino es cuidadosamente criado en barricas de roble americano y francés durante 9 meses.

NOTA DE CATA

Vino de gran carácter y complejidad aromática. A la vista nos evoca la intensidad de los fresones maduros. Destaca la interesante combinación de maderas con notas a frutas del bosque y ciruela. Persistente, castellano, de acertada acidez y postgusto largo y agradable.



DATOS ANALÍTICOS

Grado Alcohólico:	13,50 % Vol.
Acidez Volátil:	0,59 g/l
Acidez Total:	4,89 g/l
Azúcares reductores:	< 2 g/l.

DISTINCIONES

Medalla de plata en Vinhoreca.

RECOMENDACIONES

Servir a 17-18°C, como acompañamiento de guisos muy elaborados.

CAJA 6 UNIDADES

Peso Total:	8 Kg
Código EAN caja:	8437010239137
Código EAN botella:	8437010239076

EUROPALET 80 x 120

Cajas x palet:	96
Alturas:	8
Peso Total:	800 Kg