



Accords mets et vins

Il va parfaitement avec tous les plats de viande, fromage et jambon ibérique.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Le type de sol est argilo-calcaire

Cépage : 100 % Tempranillo

Vendange : Manuelles

Vinification : Fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée d'environ 25°C / 77° F. Macération avec les peaux pendant environ 12 jours. Le vin passe 12 mois en fûts de chêne français (80%) et américain (20%) avant d'achever son vieillissement en bouteille.

Dégustation

Nez : Fruits frais

Bouche : Caractères de fruits frais ainsi que la puissance

Finale : Longue

Garde : 5 ans

Température de service : 14° à 15°

