



Nota de cata

Color:

Rojo cereza de gran intensidad, claro y brillante.

Boca:

Estructurado y muy fresco, con un final persistente y atractivo. Un sabor serio y a la vez muy bebible.

Nariz:

Una explosiva riqueza aromática, con aromas de frutos rojos, ciruelas maduras y matorral de sotobosque.

Postgusto:

Largo, jugoso, muy agradable.

Alcohol: 14,5% vol.

Maridaje

Pastas y arroces de sabor potente.

Embutidos ibéricos y quesos curados.

Carnes asadas y a la parrilla: chuleta de vacuno, hamburguesa, secreto y presa ibérica, chuletillas de cordero al sarmiento.

Estofados de carne y caza.

Muy indicado para acompañar la sobremesa.

Servir a 16 - 18º C

