



GENUS ROBLE

TIPO

Tinto roble.

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

Elaborado a partir de uvas de la variedad Monastrell, de parcelas cultivadas en secano y vendimiadas a mano de cepas de más de 20 años de edad, en plena época de producción de uvas de calidad, las cepas tienen un rendimiento muy bajo, aproximadamente de un kilo.

Una vez se recibe la uva en la bodega, se revisa y selecciona, y se trata de forma muy cuidadosa en el estrujado. El encubado tiene una duración de seis días, en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura y cuidadosos remontados para la extracción de los aromas y el color.

Una vez acabado el vino después de la fermentación malo-láctica, se introduce en barricas nuevas de roble americano y francés, dentro de una nave climatizada. El periodo de crianza es de cuatro meses.

CATA

Rojo cereza, brillante de buena intensidad. Tiene una gran intensidad de aroma, donde se conjugan los aromas de frutas rojas maduras y dulces, propias de la variedad de uva Monastrell con los aromas propios de la madera, aromas de vainilla y otras especias, que dan complejidad al conjunto. El vino es suave en la entrada en boca, con buen equilibrio entre los sabores dulce y ácido, con una intensidad que lo hace fácil de beber, quedando mucho tiempo el sabor del vino en boca, el final es redondo y muy agradable.

MARIDAJE

Ideal para acompañar con tapas de carne y pescado, arroces, platos de cuchara, carnes rojas y blancas a la plancha o brasa, pescados azules y mariscos. Pastas, pizzas, verduras y ensaladas.

CONSERVACION Y CONSUMO

Se recomienda ser servido a una temperatura entre los 12º - 14º C.