



## SAN ISIDRO CRIANZA

### TIPO

Tinto Crianza en madera 6 meses.

### VARIEDAD

100% Monastrell.

### ELABORACIÓN

La elaboración del vino comienza con la vendimia de uvas Monastrell que se seleccionan a la llegada a bodega, la vinificación se realiza con una maceración de 8 días, donde se extraen el color y los aromas de la uva, posteriormente se separa el mosto de las partes sólidas y se termina la fermentación, todo con temperaturas controladas y en depósitos de acero inoxidable.

La crianza se realiza durante un periodo de seis meses en barricas de roble americano de 220 litros de capacidad.

### CATA

Se aprecia una intensidad de color media- alta, con tonos rojo cereza. En nariz se conjugan aromas de fruta, moras y especias. Tiene mucho cuerpo, es poco astringente. Aparece el sabor a roble, los tonos dulzones y de especias. Buen equilibrio.

### MARIDAJE

Ideal para acompañar con carnes, pescados, pastas, guisos, asados....

### CONSERVACION Y CONSUMO

Se recomienda su consumo entre los 14º- 16ºC.