



SAN ISIDRO

TIPO

Tinto Joven

VARIEDAD

100% Monastrell.

ELABORACIÓN

Se elabora con uvas de la variedad Monastrell, de viñedos de secano con reducidas producciones, en bodega se seleccionan las uvas y después del estrujado se somete la vendimia al proceso de maceración, que tiene una duración de 4 días, a temperaturas moderadas, en torno a 25°C, para extraer los aromas de la uva y pocas sustancias que le dan la astringencia, una vez acabada la fermentación el vino se trata y se prepara para el embotellado.

CATA

Presenta una intensidad colorante alta, con tonos morados atractivos, propios del vino joven. En nariz presenta aromas a fruta muy intensos, con un aroma predominante de la varietal Monastrell. Tiene buen cuerpo, pero es poco astringente, complejo y sabroso.

MARIDAJE

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

CONSERVACION Y CONSUMO

Se recomienda su consumo entre los 12º- 14ºC.