



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.