



SIN FILTRAR, LEVADURA NATIVA Y FERMENTADO EN BARRO.

COLOR

Granate con ribete rojizo de intensidad media.

AROMA

Fresas maduras, ciruela, leve morrón asado, alcanfor y mentol.

GUSTO

Entrada frutal, directa, estructurada, taninos firmes, pero no agresivos; buena estructura y permanencia con acidez que invita un nuevo sorbo.

MARIDAJE

Carne asada, brisket y pasta boloñesa, así como un postre de ciruelas, brownie, chocolate y caramelo salado.

AÑADA

2022

TEMP. DE SERVICIO

14-16°C

VIÑEDO

Los Tajos

BARRICA

N/A

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon 100%

FERMENTACIÓN

10 meses en ánfora de barro.

ALC. VOL

13.2%

