



**Variedad:** Tinta del País 100%.

**Vol. de alcohol:** 14,5%.

**Viñedos:** Coupage de diferentes parcelas para lograr una expresión de nuestros terruños en los vinos. ● Viñedos de unos 25 años.

**Características:** ● Vendimia manual. ● Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 26°C.

**Crianza:** 6 meses en barricas de roble francés y americano. ● 6 meses en botella.

**Color:** Rojo cereza con ribete púrpura.

**Nariz:** Franca e intensa, donde destacan aromas de fruta roja y negra acompañada con notas especiadas y ligeros tostados.

**Boca:** Tiene buena estructura, frutal, fresco, con paso goloso, equilibrado y con taninos suaves muy agradables.

**Maridaje:** Arroces y pasta, pollo y aves, ternera, setas, embutidos, carnes a la brasa, cordero, cerdo, quesos semi curados.

**Temperatura de servicio:** 15 – 16°C.

