

CRINEL

criança



TARRAGONA
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

VARIETALES

Tempranillo - Merlot

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13% vol

ELABORACIÓN

Fermentación controlada a 27°C durante 12 días. Después de realizar la fermentación maloláctica, el vino se estabiliza en depósitos de inox. Crianza en barricas de roble durante un periodo de entre 6 a 9 meses.

NOTA DE CATA

Aromas cálidos de frutas rojas maduras, fundidos con fragancias de vainilla y canela. Destacan los gustos de frutas silvestres que se mezclan con notas de cacao, café y las lactonas del roble.

GASTRONOMÍA

Combina bien con carnes rojas, todo tipo de asados, guisos y caza. También con quesos curados.

TEMPERATURA SERVICIO

14-16°C

PRESENTACIÓN

BOTELLA
Bordalesa

TAPÓN
Corcho natural

CÓDIGO EAN BOTELLA
8427221021423

CÁPSULA
Compleja

CAJA

6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,20 Kg. Alto - 33 cm. Ancho - 15 cm. Largo - 23 cm.

