

# Tempranillo-Merlot



VI DEL MEDITERRANI

# IPSIS

## VARIETADES

Tempranillo y Merlot

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13% vol.

## ELABORACIÓN

Vinificación de cada variedad por separado. Fermentación del mosto con los hollejos a temperatura no superior a 27°C durante unos 8 días. Se consigue extraer una buena estructura polifenólica, conservando la personalidad de cada variedad.

## NOTA DE CATA

Color granate de capa muy intensa. Nariz intensa y compleja que recuerda al eucalipto y la menta, con toques de especias como la pimienta. Muy sabroso en boca, notablemente estructurado, equilibrado y rico en matices. Conservando notas afrutadas sabrosas y persistentes.

## GASTRONOMÍA

Combina bien con carnes blancas y rojas, asados de cordero y aves. Quesos curados y azules.

## TEMPERATURA DE SERVICIO

14°-18°C

## PRESENTACIÓN

BOTELLA: Borgoña

CÓDIGO EAN BOTELLA: 8427221024523

TAPÓN: Corcho Natural

CÁPSULA: Compleja personalizada

CAJA: 6 botellas de 75 cl.

Peso - 8,50 Kg. - Altura - 30 cm. - Ancho - 18 cm. Largo - 27 cm.

