

Denominación de
Origen Terra Alta



FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO	Tinto Roble
VARIEDADES	Garnacha Negra · Cariñena
GRADO ALC.	14,5% vol.
VIÑEDOS	Viñas de más de 50 años.
ELABORACIÓN	Fermentación en depósitos de inox entre 20 y 25 días a temperatura controlada de 25°C. Envejecido en Barricas de Roble Francés durante 2 meses.
NOTA DE CATA	Color rojo violeta muy intenso. Notas de fruta roja y negra con toques esenciales. Vino muy fresco, complejo y suave en boca. Final largo.
MARIDAJE	Perfecto con carnes, quesos, ensaladas complejas y verduras a la parrilla. Arroces de carne, embutidos y guisos.
	Se recomienda servir a una temperatura de entre 12 y 15°C.