

Fruto Noble - Roble

Ecológico

DEMETER - Agricultura Biodinámica

Crianza: 4 meses en barricas de roble americano.

Variedades: Monastrell y Syrah.

Cata: Vino tinto ecológico. Procedente de viñedos muy viejos de Monastrell en cultivo de secano. Presenta un color rojo picota intenso con matices violáceos. En nariz se aprecian tonos de fruta madura ensamblados con los tostados del roble y ligeros ápices de vainilla. En boca se aprecia su intensidad y persistencia agradable de finales golosos y frescos.

Servicio: Alrededor de 18°C.

Medallas:

- Oro, "Selections Mondiales des Vins-Canada 2014".
- Oro, "Selections Mondiales des Vins-Canada 2013".
- Oro, "IWC Muvina 2012".

