

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS



FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

AÑADA:
2012

VARIETADES DE UVA:
Cabernet 60% y
Merlot 40%

DENOMINACION DE ORIGEN:
Tarragona

PAIS
España

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Condiciones ideales para consumo inmediato o guardarse hasta 2017, un buen maridaje pueden ser platillos con base de chamorro o peinecillo.

D.O. TARRAGONA

Año de fundación: 1945
Localización geográfica:
En la provincia de Tarragona

Número de bodegas inscritas: 45

Municipios que comprende: 73 municipios de Tarragona

Superficie inscrita de viñedo: 5,000 hectáreas

Clima: De tipo mediterráneo con inviernos fríos y veranos calurosos.

Variedades autorizadas: blancas: Chardonnay, garnacha blanca, moscatel de Alejandría, parellada, Sauvignon blanc, subirat parent o malvasía, viura o macabeo y xarel·lo. Tintas: Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Merlot, monastrell, Pinot Noir, sumoll, samsó o cariñena, syrah y ull de llebre o tempranillo.

Acertado coupage de los nobles varietales Cabernet Sauvignon y Merlot. Bello color granate con irisaciones carmesíes. En nariz, exhibe un aroma complejo en donde se diferencian los tres tipos: Un aroma primario varietal, de pimiento verde enlazado por uno secundario, láctico y sobresaltado, sin lugar a dudas, por sus aromas terciarios claramente ahumados y especiados procedentes de su crianza en barrica de roble americano y francés. En boca se presenta cálido, sedoso, con sensaciones tánicas acidas perfectamente estructuradas. Hay indicios claros de su paso por barrica en sus notas especiadas que combinado con un ligero toque varietal, le da frescura al vino.



Precio: \$ 250.00

Paquete 3 Botellas:
\$ 712.50
(\$ 237.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas:
\$ 1,350.00
(\$225.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas:
\$ 2,550.00
(\$212.50 Bot.)