

DE MULLER

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:

Vino Tinto

COSECHA:

2015

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Tarragona

PAIS:

España, Cataluña

UVAS:

Cabernet Sauvignon

Producido exclusivamente con uvas de Cabernet Sauvignon, el rey de las variedades, es un perfecto ejemplo para descubrir la calidad que puede alcanzar un vino procedente de los viñedos de Cabernet Sauvignon en la finca de Mas de Valls.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Hermoso e intenso color rojo picota con maravillosos ribetes granates. Aroma extraordinariamente rico y complejo donde sobresaltan las notas frutales a moras y cassis sobre una base plenamente varietal donde se destacan aromas ligeramente especiados, a clavo y pimienta negra, y sutilmente vegetales, a pimienta verde. Magistralmente estructurado, aterciopelado y redondo paladar, con un cuerpo pleno, elegante y pulido. Notas varietales a frutas del bosque sobre un fondo ricamente vegetal y tonos especiados, todo ello subrayado y pulido por una perfecta integración de la madera, procedente de su tiempo de crianza. Pronostica mejora progresiva en botella.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

Extraordinario acompañante de una gran variedad de platos: patés, embutidos ibéricos, quesos curados, salsas picantes, todo tipo de carnes, caza, etc...

DATOS TÉCNICOS

Porcentajes de variedades: 100% Cabernet Sauvignon. Grado alcohólico: 13.5% Acidez total: 5.85 g/l Azúcar Residual: 1.2 g/l Tiempo aconsejado de Conservación: Consumir preferentemente antes de 6 años Temperatura aconsejada de conservación: 14/16°C Temperatura aconsejable de consumo: chambreado, entre 16 y 18°C

Precio: \$ 370.00

Paquete 3 Botellas: \$ 1054.50
(\$351.50 c/u)

Paquete 6 Botellas: \$ 1,998.00
(\$333.00 c/u)

Paquete 12 Botellas: \$3,774.00
(\$314.50 c/u)

