

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO

Tinto

Productor

Bodegas y Viñedos Illana S.L.

COSECHA

2017

PAIS

España

UVAS

45% Petit Verdot, 33% Bobal y 22% Merlot

Procedentes de varios viñedos con diferente vejez, se asienta sobre una meseta entre 720 y 750 metros de altura conducido en espaldera donde la vendimia es manual y selectiva. Donde el clima es de tipo mediterráneo templado y los suelos se caracterizan por ser arcillo calcáreos cubiertos de cantos rodados por la acción del río.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 18 y 20° C

CRianza

16 meses en barricas de roble francés de 300 lt, con una producción de 20,000 botellas al año.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Perfecto acompañamiento para guisos, carnes asadas a la parrilla, ibéricos, patés y quesos curados. Para consumo actual o hasta 2027.

ABRIL
2023

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

De color rojo picota, brillante y de capa media alta. Al olfato es silvestre, balsámico, especiado, floral, con una negra fruta madura y un tostado refinado. En boca, la entrada es amplia y profunda. Fresco y con volumen, tanino equilibrado, intenso y elegante, con agradable retro nasal.

PREMIOS Y DISTINCIONES

Cosecha 2014 91 puntos Guía Peñín, medalla de bronce 2017 Decanter World Wine Awards. 92 puntos James Suckling.

Precio: \$ 495.00

Paquete 3 Botellas: \$1,410.75 (\$470.25 C/U)

Paquete 6 Botellas: \$2,673.00 (\$445.50 C/U)

Paquete 12 Botellas \$5,049.00 (\$420.75 C/U)

