



Arrocal Crianza

TINTO FINO · 12 MESES EN BARRICA



Maridaje

ideal para acompañar guisos de carne, tablas de quesos, pescados grasos, patés y todos los platos de legumbres, arroces y pasta.



14°C

VARIEDAD: 100% Tinto Fino.

EDAD DEL VIÑEDO: 30 años.

ALTURA: 830 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS: Arcillosos y arenosos.

VENDIMIA: Manual en cajas de 16 kg y posterior mesa de selección.

CRIANZA EN BARRICAS: 12 meses.

PRODUCCIÓN ANUAL: 30.000 Botellas.

Vista

Presenta un color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente violáceos que atestiguan su viveza. Brillante, limpio y de capa alta.

Nariz

De intensidad aromática alta. Se perciben los frutos negros y del bosque, arándanos, moras y ciruelas, ligeramente compotados, con toques especiados como la vainilla, la nuez moscada y el clavo, perfectamente ensamblados con los matices torrefactos y balsámicos del regaliz negro y el sotobosque.

Boca

Vino de entrada amable, ligero pero con cuerpo. Armónico y sensación aterciopelada en boca gracias a sus taninos dulces y amables, que le proporcionan estructura y complejidad.

