



Arrocal Selección Especial

TINTO FINO · 18 MESES EN BARRICA



Maridaje

ideal para acompañar guisos de carne, platos de legumbres, así como el tradicional asado de cordero y carnes rojas.



15°C

VARIEDAD: 100% Tinto Fino.

EDAD DEL VIÑEDO: 45 años.

ALTURA: 855 metros sobre el nivel del mar.

SUELOS: Franco arcillosos.

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

CRIANZA EN BARRICAS: 18 meses.

PRODUCCIÓN ANUAL: 15.000 Botellas.

Vista

Color rojo rubí intenso, con ribetes ligeramente granates que atestiguan su crianza. Brillante, limpio y de capa alta.

Nariz

En su bouquet 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 los recuerdos a cacao puro.

Boca

En el paladar el vino es puro, concentrado y sedoso, de entrada amable pero con cuerpo. equilibrado, deja una sensación aterciopelada en boca gracias a sus taninos bien maduros, que le proporcionan estructura y complejidad.

