

VINO

PQ VENDIMIA SELECCIONADA

AÑADA

2016

ORIGEN

Vino de la Tierra de Extremadura

VARIEDADES

65% Tempranillo y 35% Garnacha Tintorera

VINIFICACIÓN

PQ Vendimia Seleccionada es el resultado del ensamblaje de nuestro Tempranillo de suelos calcáreos y la mejor garnacha tintorera procedente de suelos arcillosos de nuestra Finca Palacio Quemado.

Tras la fermentación alcohólica, el 40% del vino realizó la maloláctica en barricas de 500 litros de roble francés y el resto en barricas de 225 litros de roble americano, de primer y segundo año, donde el vino permaneció durante 5 meses antes de ser embotellado.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo picota bien cubierto, limpio y brillante.

NARIZ: Aroma intenso y profundo, recuerdos a mora y cereza con ligeras notas del tostado de la madera.

BOCA: Goloso y equilibrado, con unos taninos domados y un final largo con recuerdos de las notas cremosas del roble.

Alcohol (% vol.): 14

MARIDAJE

Verduras a la plancha, cortes de carne de cerdo ibérico, encurtidos, fritura de pescado.

TEMPERATURA

16°

