

VINO

PALACIO QUEMADO CRIANZA

AÑADA

2014

ORIGEN

Denominación Origen Ribera del Guadiana

VARIEDAD

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon. Viñedos Propios

VINIFICACIÓN

Este vino ha sido elaborado principalmente con la uva tempranillo de nuestras viñas más viejas, junto a un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon, ambos procedentes de suelos calcáreos. Ha permanecido en barrica de roble americano y roble francés de 225 litros durante más de 9 meses.

NOTAS DE CATA

COLOR: De capa media-alta y color granate intenso.

NARIZ: Nariz de intensidad alta con complejidad, mostrando una excelente armonía entre las notas frutales y el fondo especiado y mineral con ecos de nuez de coco.

BOCA: Boca sabrosa, bien equilibrado y prolongado final, donde predomina la buena sensación de taninos cremoso.

Alcohol (%vol): 14%

MARIDAJE

Carnes rojas, embutidos (morcilla, sobrasada), codillo asado, toda clase de arroces (paella, risotto, etc.)

TEMPERATURA

15°-16°

PACKAGING

BOTELLA: 75 cl
CAJA: 6 Botellas

