

Torrecilla

Ctra. Tarazona n.º 33 · 31520 Cascante, Navarra · 948 851 411
www.malondeechaide.com · info@malondeechaide.com

ME BODEGAS
MALON DE
ECHAIDE
DESDE 1951

ESP TINTO

Grado Alcohólico: 13 % vol.

Uva: 70 % Tempranillo y 30 % Garnacha.

Elaboración: temperatura fermentación: 25° C. Tiempo fermentación: 7-10 días.

Notas de cata: color rojo cereza con ribete amoratado, brillante. Limpio y franco en nariz, despliega claros recuerdos de fruta roja, cereza, mora, sobre un fondo lácteo. En boca presenta un equilibrio entre acidez y alcohol con taninos maduros dando un final franco y potente.

Consumo y maridaje: consumir entre 16-18° C. Apropiado para carnes y quesos.

ENG RED WINE

Alcohol content: 13 % vol.

Grape: 70 % Tempranillo and 30 % Garnacha.

Production: fermentation temperature: 25° C. Fermentation time/maceration: 7-10 days.

Tasting notes: cherry red in colour with a bright, sloe-coloured rim. Clean and clear on the nose, the wine reveals solid hints of red fruit, cherry, black-berry, on a pale backcloth. In the mouth it presents a balance between acidity and alcohol with rich tannins offering a generous, potent finish.

Consumption and accompaniment: serve preferably between 16-18° C. Appropriate for accompanying meat and cheeses.

DEU ROT

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Urebsorte/n: 70 % Tempranillo y 30 % Garnacha.

Erzeugung: gärtemperatur: 25° C. Gärzeit/beize: 7-10 tage.

Aussehen, buket und geschmack: kirschrot in der Farbe mit Nunancen von lila zum Rand hin, glänzend. Sauber und offen in der Nase entfalten sich hier eindeutige Erinnerungen en rote Früchte, Kirche und Himbeer vor einem lakteszenten Hintergrund. Auf der Zunge ein ausgewogenes Gleichgewicht zwischen Säuregrad und Alkohol mit reifem Tannin und einem offenen und kräftigen Nachgeschmack.

Genuss und empfehlungen: genuss vorzugsweise zwischen 16-18° C. Geeignet zum Begleiten von Fleisch und Käse.

