

Viña Parot

ESP RESERVA

Grado Alcohólico: 13,5 % vol. **Uva:** 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Tempranillo.

Elaboración: temperatura fermentación: 25° C. **Tiempo fermentación/maceración:** 10-20 días.

Crianza. Tipo roble: francés de 225 litros. **Tiempo en Barrica:** 14 meses. **Tiempo en botella:** 24 meses.

Notas de cata: ofrece en su presentación un atractivo color rojo picota con ribete granate. En nariz destacan aromas de fruta compotada, ciruela zarzamora, grosella negra, bien combinados con suaves notas de crianza. En boca es pleno, con taninos maduros, marcada crianza en madera de calidad bien integrada y un final afrutado y de larga persistencia.

Consumo y maridaje: consumir a temperaturas 16-18° C. Compañero perfecto para todo tipo de carnes.

Esta cosecha ha sido numerada y embotellada en 10.000 botellas que tienen el carácter de exclusividad y calidad de los grandes vinos.

ENG RESERVA

Alcohol content: 13,5 % vol. **Grape:** 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Tempranillo.

Production: fermentation temperature: 25° C. **Fermentation time/maceration:** 10-20 days.

Ageing. Type of oak: french, holding 225 litres. **Time in Barrel:** 14 months. **Time in bottle:** 24 months.

Tasting notes: an attractive dark cherry in colour, with a purple edge. On the nose, there is the rich aroma of fruit compote, blackcurrant, coming together with the smooth notes ageing. Full-bodied in the mouth, with rich tannins. Showing evidence of ageing in highquality oak, with a fruity, lingering finish.

Consumption and accompaniment: serve preferably between 16-18° C. Perfect for accompanying all types of meat.

This vintage is numbered and bottled in 10.000 bottles with the exclusiveness and quality that is a characteristic of great wines.

DEU RESERVA

Alkoholgehalt: 13,5 % vol. **Urebsorte/n:** 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Tempranillo.

Erzeugung: gartemperatur: 25° C. **Garzeit/beize:** 10-20 tage.

Zucht. Typ Eiche: französisch, 225liter-Fasser. **Reifezeit auf dem Fass:** 14 monate. **Reifezeit auf der Flasche:** 24 monate.

Aussehen, buket und geschmack: in der Präsens eine attraktive rotstichige Farbe mit Anzeichen von Granatrot zum Rand hin. In der Nase stechen besonders fruchtige Aromen wie wilde Pflaume, schwarze Johannisbeere mit einer leichten Note nach Zucht hervor. Auf der Zunge vollmundig mit reifen Tannin-Noten, ausgeprägte Zucht auf gut integriertem hochwertigem Holz mit einem fruchtigen und anhaltenden Nachgeschmack.

Genuss und empfehlungen: genuss vorzugsweise bei Temperaturen zwischen 16-18° C. Der perfekte Begleiter für Fleischgerichte aller Art.

Die Lese ist nummeriert und auf 10.000 Flaschen gezogen, die exklusiven Charakter und die Qualität der grossen Weine besitzen.

