

# Malón de Echaide

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 TEMPRANILLO

**Grado Alcohólico:** 13,5 % vol.

**Uva:** 100 % Tempranillo

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

**Notas de cata:** de sugerente color rojo púrpura, con irisaciones violáceas en el borde, limpio y brillante. Aromas de buena intensidad definen en nariz notas frutales de frambuesa, zarzamora, con apuntes a regaliz. En boca se repiten las sensaciones de la nariz, de tаниno maduro y abundante fruta en su goloso final.

**Consumo y maridaje:** servicio entre 16-18° C. Es el acompañante ideal para todo tipo de platos, en especial aperitivos, arroces, pastas, carnes blancas y quesos semi-curados.

## ENG TEMPRANILLO

**Alcohol content:** 13,5 % vol.

**Grape:** 100 % Tempranillo

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

**Tasting notes:** this wine has suggestive purplish red hue, with violet iridescence on a bright, clean rimo High-intensity aromas define fruit tones of raspberry on the nose, with hints of liquorice. These same sensations are repeated in the mouth, with rich tannins and plenty of fruit in the sweetness of its finish.

**Consumption and accompaniment:** serve preferably between 16-18° C. The ideal accompaniment for all types of dishes, particularly aperitifs, rice, pasta, white meat and semi-hard cheeses.

## DEU TEMPRANILLO

**Alkoholgehalt:** 13,5 % vol.

**Urebsorte/n:** 100 % Tempranillo

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

**Aussehen, buket und geschmack:** suggestive purpurrote Farbe mit violetten Irrisierungen zum Rand hin, sauber und strahlend. Intensive Aromen führen in der Nase zu fruchtigen Noten in Richtung Himbeere, Brombeere mit Ausschweifungen in Richtung Lakritz. Auf der Zunge wiederholen sich die Empfindungen im Buket von reifem Tannin und einem Reichtum Frucht im Nachgeschmack.

**Genuss und empfehlungen:** vorzugsweise servieren zwischen 16-18° C. Der ideale Begleiter für Speisen aller Art, insbesondere Aperitifs, Reisgerichte, Nudelgerichte, helles Fleisch und halbreife Käsesorten.

