

ESP CRIANZA

Grado Alcohólico: 13 % vol.

Uva: 85 % Tempranillo, 10 % Garnacha y 5 % Cabernet Sauvignon.

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

Crianza. Tipo roble: americano de 225 litros. **Tiempo en Barrica y botella:** 24 meses.

Notas de cata: presenta a la vista un atractivo color rojo rubí con ribetes teja. En nariz desarrolla un conjunto limpio de buena intensidad de aromas fundidos de frutas y especias ensambladas con el aroma del roble. En boca posee taninos vigorosos de tipo frutal que redondearán en botella, fruta ensamblada con torrefactos y vainilla y final de persistencia media.

Consumo y maridaje: se aconseja consumir entre 16-18° C. Buen compañero para entrantes, carnes rojas, quesos curados.

ENG CRIANZA

Alcohol content: 13 % vol.

Grape: 85 % Tempranillo, 10 % Garnacha and 5 % Cabernet Sauvignon.

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

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

Tasting notes: an attractive ruby red in colour with brick-red edges. On the nose it reveals a pure blend of highly intensive aromas of fruit and spices and blending these with the wooden aroma of the oak. In the mouth, strong fruity tannins with a roundness acquired in the bottle, and the taste of fruit assembled with dark roasted coffee and vanilla and a some what persistent finish.

Consumption and accompaniment: serve preferably at 16-18° C. Excellent for accompanying starters, red meats and hard cheeses.

DEU CRIANZA

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Urebsorte/n: 85 % Tempranillo, 10 % Garnacha y 5 % Cabernet Sauvignon.

Erzeugung: gärtemperatur: 25° C. Gärzeit/beize: 10-20 tage.

Zucht. Typ eiche: amerikanisch, 225 liter-Fässer. **Reifezeit auf dem Fass:** 24 monate.

Aussehen, buket und geschmack: für das Auge eine rubinrote Farbe mit leichten Highlights in Ziegel. In der Nase entwickelt sich ein sauberes Zusammenspiel von fruchtigen Aromen und mit der Note von Eiche vermischt Gewürzen. Auf der Zunge ein kräftiges und fruchtiges Tannin, ein Hauch von geröstetem, Vainille und einem mittel anhaltenden Nachgeschmack.

Genuss und empfehlungen: genuss vorzugsweise zwischen 16-18° C. Der perfekte Begleiter für Vorspeisen, rotes Fleisch und ausgereifte Käsesorten.

