

# Malón de Echaide

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

**M&E** BODEGAS  
MALON DE  
ECHAIDE  
DESDE 1951

## ESP CRIANZA

**Grado Alcohólico:** 14 % vol. **Uva:** 100 % Tempranillo.

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

**Crianza. Tipo roble:** francés y americano de 225 litros. **Tiempo en Barrica:** 12 meses.

**Notas de cata:** presenta a la vista un bonito color rojo cereza con fondo rubí, de aspecto brillante y vivo. En nariz despliega aromas intensos de frutas confitadas con predominio de las notas de roble como los ahumados y recuerdos a especias, tomillo, romero y pimienta. En boca es redondo y equilibrado con buena estructura en la que se ensamblan a la perfección la fruta y la madera. El final de boca es largo y asegura una buena evolución.

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

## ENG CRIANZA

**Alcohol content:** 14 % vol. **Grape:** 100 % Tempranillo.

**Production:** fermentation temperature: 25° C. **Fermentation time:** 10-20 days. **Method:** traditional bleeding method.

**Ageing.** Type of oak: american, holding 225 litres. **Time in Barrel:** 12 months.

**Tasting notes:** a lovely cherry red in colour, with a ru by backbone, this wine has a bright and lively appearance. On the nose it reveals the intense aromas of crystallised fruit with the predominant notes of smoky oak and suggestions of spices, thyme, rosemary and pepper. With a roundness and evenness in structure in the mouth in which fruit and wood come together in perfect unisono The finish. is persistent, guaranteeing an excellent evolution.

**Consumption and accompaniment:** serve preferably between 16-18° C. An excellent accompaniment for starters, read meat, hard cheeses.

## DEU CRIANZA

**Alkoholgehalt:** 14 % vol. **Urebsorte/n:** 100 % Tempranillo.

**Erzeugung:** gärtemperatur: 25° C. **Garzeit:** 10-20 tage.

**Zucht. Typ eiche:** französisch und amerikanisch, 225 Liter. **Reifezeit auf dem Fass:** 12 monate.

**Aussehen, buket und geschmack:** im Auge ein schönes kirschrot mit einem rubinroten Grund, strahlend und lebendig anmutend. In der Nase entwickeln sich intensive und markante Aromen nach konfitierten Früchten, bei denen die Noten nach Eiche und Räuchern sowie nach Gewürzen wie Thymian, Rosmarin und Pfeffer vorherrschen. Auf der Zunge rund ausgeglichen mit einer guten Struktur, bei der die Frucht und das Holz perfekt im Gleichgewicht sind. Im Nachgeschmack anhaltend mit einer sicheren Evolution.

**Genuss und empfehlungen:** genuss vorzugsweise bei Temperaturen swischen 16-18° C. Ein guter Begleiter für Vorspeisen, rotes Fleisch oder ausgereifte Käsesorten.

