

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 ROBLE - ENTREGA

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

Elaboración: temperatura fermentación: 25° C. **Tiempo fermentación:** 7-15 días.

Crianza: 3 meses en barrica de roble.

Notas de cata: color rojo picota madura con destellos violáceos en el ribete, limpio y brillante. En nariz se muestra intenso, marcado por la presencia de fruta en confitura con ligeros toques minerales. A la entrada en boca se manifiesta fresco, con una viva tanicidad de juventud que antecede un final largo y persistente.

Consumo y maridaje: servirlo entre 15-18° C.

Es un vino recomendado para arroces, legumbres, carnes blancas y aves de corral.

ENG ROBLE - ENTREGA

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

Production: fermentation temperature: 25° C. **Fermentation time:** 7-15 days.

Ageing: 3 months in oak barrel.

Tasting notes: ripe black cherry in colour with a bright, clean, sparkling violet rim. On the nose it shows an intensity, marked by the presence of crystallised fruit with mineral touches. There is a freshness as it enters the mouth, ending lively, youthful tannicity that precedes a long, lingering finish.

Consumption and accompaniment: serve preferably between 15-18° C.

This wine recommended for rice dishes, pulses, white meat and poultry.

