

# 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 - VINARIA

**Grado Alcohólico:** 13,5 % vol. **Uva:** 100 % Tempranillo.

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

**Crianza:** mínima de 3 meses.

**Notas de cata:** de color cereza con reflejos violáceos, limpio y brillante. Nariz con abundante fruta y ligeros toques a torrefactos y especia-  
dos. En boca es frutal, con cuerpo medio y tanino suave.

**Consumo y maridaje:** se aconseja degustarlo entre 15-18° C.

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

## ENG ROBLE - VINARIA

**Alcohol content:** 13,5 % vol. **Grape:** 100 % Tempranillo.

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

**Ageing:** 3 months in oak barrel.

**Tasting notes:** cherry colour with bright clean, violet reflections. On the nose it shows plenty of fruit and light touches of roasted and spi-  
ces. On the mouth it is fruity with medium body and smooth tannins.

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

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

