

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 ROBLE

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

Elaboración: temperatura fermentación: 25° C. **Tiempo fermentación:** 7-15 días. **Crianza:** 3 meses.

Crianza. Tipo roble: francés y americano de 225 litros.

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

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

Production: fermentation temperature: 25° C. **Fermentation time:** 7-15 days. **Ageing:** 3 months.

Ageing. Type of oak: american, holding 225 litres.

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.

DEU ROBLE

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

Erzeugung: Gartemperatur: 25° C. **Garzeit:** 7-15 tage. **Zucht:** 3 monate.

Aussehen, buket und geschmack: in der Farbe rot mit einem ausgerichteten Stich und Nuancen von violetter Färbung an den Rändern, sauber und strahlend. In der Nase intensiv und markant mit einer Präsenz von konfitierten Früchten mit leichten mineralen Anstrichen. Auf der Zungenspitze frisch mit einer leichten Tannizität der Jugend im Vorspiel zu einem langen und anhaltenden Nachgeschmack.

Genuss und empfehlungen: vorzugsweise servieren zwischen 15-18° C.

Dieser Wein empfiehlt sich besonders zum Begleiten von Reisgerichten, Gemüse, hellem Fleisch und Geflügel.

