

Plandenas

ESP CUVÉE SELECCIÓN

Grado Alcohólico: 14% vol.

Uva: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

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

Crianza. Tipo Roble: francés de 225 litros. **Tiempo en Barrica y botella:** 14 meses.

Notas de cata: a la vista presenta un color rojo rubí con ligeros destellos teja. En nariz aparecen aromas de fruta fundidos con las especias de la madera, frutas pasas y torrefacto. Sabroso, elegante y de cuerpo medio, en boca expone un equilibrio amplio con taninos maduros y con un agradable final en el que se impone la fruta a la madera.

Consumo y maridaje: consumir entre: 16-18° C. Apropiado para carnes rojas y caza.

ENG CUVÉE SELECCIÓN

Alcohol content: 14 % vol.

Grape: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

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

Ageing. Type of oak: french, holding 225 litres. **Time in Barrel and Bottle:** 14 months.

Tasting notes: ruby red in colour with sparkling hints of a brick-red hue. On the nose there are fruity aromas that merge with the spices of the wood, sultanas and dark roasted coffee. Tasty elegant and medium-bodied, in the mouth this wine is well-structured with mature tannins and agreeable finish, with the fruit prevailing over the wood.

Consumption and accompaniment: Serve preferably between 16-18° C. Appropriate for accompanying red meats and game.

DEU CUVÉE SELECCIÓN

Alkoholgehalt: 14% vol.

Urebsorte/n: Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Erzeugung: gartemperatur: 25° C. **Garzeit/beize:** 10-20 tage.

Zucht. Typ Eiche: Französisch, 225 liter-Fasser. **Reifezeit auf dem Fass und Flasche:** 14 monate.

Aussehen, buket und geschmack: für das Auge eine rubinrote Farbe mit leichten Highligths in Ziegel. In der Nase vermischen sich die fruchtigen Aromen mit den Gewürzen des Holzen, mit Rosinen und Rostereien. Geschmacksstark, elegant und halb-mundung entwickelt sich auf der Zunge ein vollendetes Gleichgewicht der reifen Tannin-Noten mit einem angenehmen Nachgeschmack, bei dem die Frucht das Holz übertont.

Genuss und empfehlungen: empfohlene Trinktemperatur zwischen 16-18° C. Besonders geeignet zum Begleiten von Fleisch und Wild.

