



Viña Parot

ESP RESERVA

Grado Alcohólico: 13,5 % vol. **Uva:** 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Tempranillo.

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

Crianza. Tipo roble: francés de 225 litros. **Tiempo en Barrica:** 14 meses. **Tiempo en botella:** 24 meses.

Notas de cata: ofrece en su presentación un atractivo color rojo picota con ribete granate. En nariz destacan aromas de fruta compotada, ciruela zarzamora, grosella negra, bien combinados con suaves notas de crianza. En boca es pleno, con taninos maduros, marcada crianza en madera de calidad bien integrada y un final afrutado y de larga persistencia.

Consumo y maridaje: consumir a temperaturas 16-18° C. Compañero perfecto para todo tipo de carnes.

Esta cosecha ha sido numerada y embotellada en 10.000 botellas que tienen el carácter de exclusividad y calidad de los grandes vinos.

ENG RESERVA

Alcohol content: 13,5 % vol. **Grape:** 85 % Cabernet Sauvignon, 15 % Tempranillo.

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

Ageing. Type of oak: french, holding 225 litres. **Time in Barrel:** 14 months. **Time in bottle:** 24 months.

Tasting notes: an attractive dark cherry in colour, with a purple edge. On the nose, there is the rich aroma of fruit compote, blackcurrant, coming together with the smooth notes ageing. Full-bodied in the mouth, with rich tannins. Showing evidence of ageing in highquality oak, with a fruity, lingering finish.

Consumption and accompaniment: serve preferably between 16-18° C. Perfect for accompanying all types of meat.

This vintage is numbered and bottled in 10.000 bottles with the exclusiveness and quality that is a characteristic of great wines.