



Malón de Echaide

ESP CRIANZA

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

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

Crianza. Tipo roble: francés y americano de 225 litros. **Tiempo en Barrica:** 12 meses.

Notas de cata: presenta a la vista un bonito color rojo cereza con fondo rubí, de aspecto brillante y vivo. En nariz despliega aromas intensos de frutas confitadas con predominio de las notas de roble como los ahumados y recuerdos a especias, tomillo, romero y pimienta. En boca es redondo y equilibrado con buena estructura en la que se ensamblan a la perfección la fruta y la madera. El final de boca es largo y asegura una buena evolución.

Consumo y maridaje: recomendable consumir entre 16-18° C. Buen compañero para entrantes, carnes rojas, quesos curados.

ENG CRIANZA

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

Production: fermentation temperature: 25° C. **Fermentation time:** 10-20 days. **Method:** traditional bleeding method.

Ageing. Type of oak: american, holding 225 litres. **Time in Barrel:** 12 months.

Tasting notes: a lovely cherry red in colour, with a ruby backbone, this wine has a bright and lively appearance. On the nose it reveals the intense aromas of crystallised fruit with the predominant notes of smoky oak and suggestions of spices, thyme, rosemary and pepper. With a roundness and evenness in structure in the mouth in which fruit and wood come together in perfect unison. The finish is persistent, guaranteeing an excellent evolution.

Consumption and accompaniment: serve preferably between 16-18° C. An excellent accompaniment for starters, red meat, hard cheeses.