



## Malón de Echaide

### ESP VINARIA · ROBLE

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

**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:** de color cereza con reflejos violáceos, limpio y brillante. Nariz con abundante fruta y ligeros toques a torrefactos y especiados. 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 VINARIA · ROBLE

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

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

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

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

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

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



VINOS D. O.  
**NAVARRA**