

Diablillo



País de origen:	España
Región:	D.O. Ca Rioja
Variedad:	100% Tempranillo
Volumen:	0,75 l
Crianza:	6 meses en barrica
Contenido alcohólico:	14%
Acidez:	0,6 g/l
Azúcar residual:	2,5 g/l
Cierre:	corcho sintético
Premios:	medalla de oro Mundus Vini (2013)

Notas de cata:

Rojo rubí intensivo con ligeros tonos rojizos.

Expresivo en nariz, cálido y con marcados aromas a ciruelas y frutas del bosque. Tiene también algunas notas de especias y vainilla.

En el paladar los taninos tienen una estructura bastante fuerte, cuerpo medio y acidez fresca. Perfecta combinación de frutas y notas tostadas. Carnoso y corpulento, con un largo e intenso final en boca. Un excelente Rioja para todos los días.

Temperatura de consumo: 14 – 15 ° C

Perfecto para platos contundentes, carnes rojas, cazuelas y quesos jóvenes.