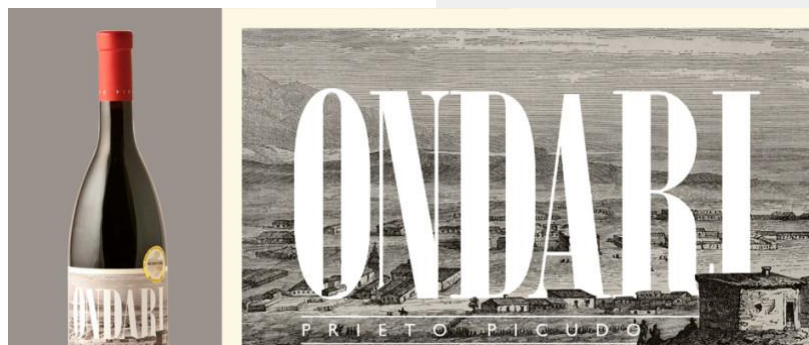


Ondari



País de origen: España

Región: VdT Castilla y León

Variedad: 50% Prieto Picudo, 45% Tempranillo, 5% Merlot

Volumen: 0,75 l

Producción: Tanque de cemento y 4 meses en barrica de roble francés

Contenido alcohólico: 13,5%

Acidez: 5,8 g/l

Azúcar residual: 8,8 g/l

Cierre: corcho natural

Premios: medalla de oro Mundus Vini (2014)

Notas de cata:

Rojo cereza con reflejos granates. Muy limpio en nariz, aunque con aromas algo intrusivos de frutas maduras. Bayas, cerezas, tabaco y ligeras notas achocolatadas. Es un vino muy fácil de beber incluso teniendo en cuenta su fuerte expresividad y marcados sabores. Complejo y rico, con una prominente mineralidad y acompañado de ligeros tonos verdes y especias. El roble está muy bien integrado y se manifiesta con frescas impresiones, dejando una larga persistencia en el paladar. Taninos firmes, y acidez fina y muy viva.

Temperatura de consumo: 13-15° C

Acompaña a carnes rojas, quesos maduros y platos especiados.