

Es Murull 2015, VdTM



Es Murull 2015

Datos técnicos

Variedades: Callet, Mantonegro, Fogoneu y Cabernet Sauvignon.

Viñedo: El vino procede de viñas del sureste de Mallorca de unos 20-30 años.

Envejecimiento: 9 meses en barricas de roble francés y americano.

Cierre: corcho

Nota de cata

En nariz es un vino que, a copa parada, se pueden apreciar los aromas a fruta negra con recuerdos a especias, pero cuando al agitar la copa surge la fruta roja ácida aportando mucha complejidad. En boca es fresco, franco, con un tanino muy bien integrado y con sabores que recuerdan a fruta escarchada y sotobosque Mediterráneo. Un vino muy gastronómico”

Maridaje

Carnes rojas, cocidos, arroces, embutidos ibéricos y quesos curados.

Temperatura

15-16°C