

Querientes Crianza



País de origen: España

Región: D.O. Uclés

Variedad: Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Volumen: 0,75 l

Producción: 12 meses en barricas de roble

Contenido alcohólico: 14,5 %

Acidez: 4,6 g/l

Azúcar residual: 2,6 g/l

Cierre: corcho natural

Premios: Medalla de oro Mundus Vini (2016)

Notas de cata:

Rojo muy oscuro, casi negro. En nariz sabores de frutas del bosque y un toque de especias (vainilla y pimienta negra). En el paladar el Querientes Crianza se muestra suave, sedoso y con una acidez equilibrada. Cuerpo medio con taninos muy equilibrados.

Un Crianza con una excelente relación calidad/precio!

Temperatura de consumo: 14- 16 °C

Cocina muy bien con carnes blancas y cordero.