

## Trasiego Viñas Viejas



**País de origen:** España

**Región:** D.O. Cariñena

**Variedad:** 100% Garnacha

**Volumen:** 0,75 l

**Crianza:** 3 meses en barricas francesas y americanas

**Contenido alcohólico:** 14 %

**Acidez:** 5,7 g/l

**Azúcar residual:** 1 g/l

**Cierre:** corcho natural

**Premios:** Medalla de oro Mundus Vini (2016)

### Notas de cata:

Rojo granate con reflejos color teja.

En nariz predominan los aromas de frutos rojos y negros como la frambuesa, zarzamora y arándanos.

En paladar el Trasiego viñas viejas se presenta muy equilibrado y suave con taninos bien integrados, acidez equilibrada y un final largo.

Como su nombre ya bien indica, el Trasiego viñas viejas proviene de cepas con un mínimo de 45 años de antigüedad.

**Temperatura de consumo:** 16- 18°C

Para acompañar platos de cuchara, foie, embutidos ibéricos y queso azul