

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