

## Pas dels Cabrets Crianza



País de origen:	España
Región:	D.O. Catalunya
Varietal:	60% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon
Volumen:	0,75 l
Crianza:	9 meses en barrica, tanques de acero
Contenido alcohólico:	12,5%
Acidez:	3,2 g/l
Azúcar residual:	2,8 g/l
Cierre:	corcho natural

### Notas de cata:

Rojo rubí intenso con ligeros tonos anaranjados.

En nariz se perciben aromas de cereza y frutas del bosque, acompañados de delicadas notas tostadas y especiadas.

En paladar un vino sorprendentemente simple y directo a pesar de su marcado cuerpo y estructura. Con taninos muy redondos y un final largo y persistente que recuerda al chocolate negro.

Temperatura de consumo: 12- 14°C

Perfecto para carnes blancas, quesos jóvenes y platos contundentes.