

Cochino



COCHINO
VINO TINTO

Cochino

Región:	Vino de mesa
Variedad:	100% Cabernet Sauvignon
Volumen:	0,75 l
Crianza:	6 meses en barricas usadas
Contenido alcohólico:	14%
Acidez:	5,1 g/l
Azúcar residual:	4,2 g/l
Cierre:	corcho natural

Notas de cata:

Tonos acerezados con reflejos granates

En nariz cálido, especiado y con trazas de aromas varietales. Los aromas más destacados son de frutas rojas y ciruelas, con ligeras notas de clavo, pimienta y canela. Se perciben también unos ligeros tonos amaderados.

En el paladar carnoso, maduro y voluminoso. Sorprendentemente tiene unos taninos suaves que le dan al vino un matiz poco habitual entre los Cabernet Sauvignon. El alcohol y la acidez están muy bien complementados.

Temperatura de consumo: 12 – 14°C

Perfecto para carnes rojas, cazuelas y quesos curados.