

AULA CRIANZA

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo
COVINAS

ELABORACION

Nuestras uvas de Bobal y Tempranillo son cuidadosamente seleccionadas para seguir una vinificación tradicional y posterior ensamblaje. Posteriormente, el vino madura y gana estructura y complejidad en barricas de roble americano durante un periodo de entre 9 y 12 meses.

NOTA DE CATA

| | |
|--------|--|
| COLOR | Intenso rojo cereza con ligeros reflejos violáceos. |
| AROMAS | Notas de frambuesa y zarzamora. |
| SABOR | Redondo y con buena estructura. Vino amable donde destacan los recuerdos a frutillas rojas con notas especiadas. |

MARIDAJE



Carnes a la
brasa



Arroces



Carpaccio



14° -18°C

VARIEDADES

BOBAL 80% - TEMPRANILLO 20%

VOL. FORMATOS DISPONIBLES

12,5%

750 ML

