

ENTERIZO CRIANZA

JR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Grupo
COVINAS

ELABORACION

Los varietales con los que se elabora este vino son cuidadosamente seleccionados para seguir una vinificación tradicional y un posterior ensamblaje. A continuación el vino madura y gana estructura y complejidad en barricas de roble americano durante un periodo que oscila entre los 9 y los 12 meses.

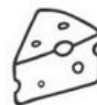
NOTA DE CATA

| | |
|--------|---|
| COLOR | Rojo cereza con tonos granates de buena intensidad. |
| AROMAS | Notas balsámicas y especiadas entre fruta madura. |
| SABOR | Suave y aterciopelado con buena estructura y taninos pulidos. |

MARIDAJE



Pollo asado



Quesos
semiduros



Pasta



14° - 18°C

VARIETADES

BOBAL 75% - TEMPRANILLO 25%

VOL. FORMATOS DISPONIBLES

12,5%

750 ML

