



Montevelaz Tinto

VINO DE AUTOR

Vino con certificación de uva Tempranillo y Garnacha, de un atractivo color borgoña. Su aroma afrutado y su textura sedosa permitirán que Montevelaz roce delicadamente la garganta, dejando un retrogusto único.

GRADOS

13

TEMP. SERVICIO

16/17°

ELABORACIÓN

Tras una vendimia seleccionada, los granos de uva fermentan en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Fermentación maloláctica.

VARIETADES

60% Tempranillo y 40% Garnacha

CATA

Vino de color borgoña con intensidad media. Aroma agradable en el que destaca la fruta roja y negra madura, así como los frutos silvestres con ligeros matices minerales. En boca muestra una entrada amable, sedosa y con discreta acidez.

MARIDAJE

Ideal para acompañar embutidos, menestras, carnes suaves y quesos.

