

MUÑANA

Delicado, sabroso y profundo

ROJO

COSECHA // AÑADA
2016

VARIETADES
Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Monastrell

FORMATO
750 ML.

CRIANZA

Crianza de 6 meses en barrica de roble francés y americano de tostado medio y 12 meses de reposo en botella en cuevas naturales, a una temperatura entre 16-18° C.

PARÁMETROS

Grado alcohólico: 14,5 %

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza picota intenso. En nariz encontramos aromas a frutos rojos maduros, regaliz negro, canela y notas tostadas. En boca es largo, especiado, con una acidez equilibrada, taninos suaves y final persistente.

