



Recomendado para: Paella, platos de carne, asados y quesos semi-curados.

Notas de Cata

Utiel-Requena se encuentra a 800 m por encima del nivel de mar, en el interior de Valencia, donde los suelos arcillosos y los contrates de temperatura en verano, con días cálidos y noches frescas, son ideales para obtener vinos finos con aromas intensos y elegantes.

Elaboración

La vinificación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 25° y posteriormente envejecido cuidadosamente en barricas de roble americano durante 7 meses.

Cata organoléptica

Color cereza picota, bien cubierto, limpio y brillante. En nariz es de fina complejidad, con aromas de vainilla que provienen de una madera perfectamente integrada. El paso en boca es suave, redondo, con toques de frambuesa en el paladar.

Servir a 18°C y abrir media hora antes de servir.



INFORMACIÓN GENERAL

Tipo de vino: Crianza, 2005 Denominación de origen: Utiel -

Requena

Variedades de uva: 100% Tempranillo