



ACEBEÑO +FRUTA-MADERA 2014



Color: Color de capa mediana muy bonita con ribetes morados en capa fina. Brillante, luminoso, de buena presencia y limpio.



Aroma: Se aprecian los olores propios de la variedad como son los frutos rojos y a panadería por la fermentación.



Sabor: Paso suave y agradable, con un toque dulce provocado por el tanino de la uva bien madura.



Maridaje: Perfecto para picoteo, tapas y pasta.



Variedad: Tempranillo 95% y Cabernet Sauvignon 5%.

Viñedos: más de 25 años.



Crianza: como mínimo 3 meses en barrica de roble francés.

Vendimia: Manual



Tª Recomendada: 14-16°C



Calificación de la añada:



Graduación: 13º



Packaging: cajas de 6 ó 12 unidades



Botella: Bordelesa



Corcho: 100% natural

