RODRÍGUEZ DE VERA | TINTO

DO
Almansa, España

Uvas
Merlot
Syrah
Cabernet Sauvignon
Garnacha Tintorera

Temperatura
15 °C

Specs
Proceso vegano.
16 meses en barrica de roble francés y americano. Cosechado a 1000 metros sobre el nivel medio del mar.

ABV
15%

Notas de cata
Visual: Cereza, borde granate.

Nariz: Fruta sobremadura, roble cremoso, cálido, expresivo, potente. Notas animales como cuero y también de tabaco y humo.

Boca: Confitado, potente, taninos equilibrados y pulidos.

Maridaje
Carne blanca, carne roja, pasta.

Otros
Coupage representativo de la Finca Casalta que muestra un equilibrio excepcional y un nivel de complejidad muy alto.

Empaque
Bordelesa 750ml
6 ud. por caja

Producción
10,000 botellas 750ml
200 magnum
Añada: 2018

Premios
90 Guía Peñín
90 Wine Enthusiast