

FICHA TÉCNICA:

Monovarietal de uva tempranillo, también llamado cencibel.

Denominación de Origen Protegida "La Mancha". Vino Tinto Crianza.

Marca: "GRAN FÚCARES".

Fermentado y macerado con los hollejos a temperatura controlada para poder extraer el color y aromas necesarios para obtener un vino con su punto de color y máxima expresión. Con una crianza en bodega de roble americano mínimo de 12 meses y un tiempo en botella mínimo de 6 meses.



FICHA DE CATA:

Fase Visual: Color rojo cereza, con ribete rojo teja.

Fase Olfativa: Es un vino con una buena intensidad de nariz con notas de vainillas, frutos secos y con un toque de compota de frutas rojas maduras.

Fase Gustativa: Vino elegante, redondo con taninos agradables y retrogusto intenso y largo.

Temperatura de servicio: 17º C - 18º C. Se aconseja abrir media hora antes de su consumo, para una perfecta oxigenación del vino.

Maridaje: Carnes rojas, platos elaborados y platos de cuchara.

