



FP

FLORENTINO PÉREZ

CRIANZA 2014



Añada:

2014.

D.O.P.:

Manchuela.

Variedad:

Tempranillo-Cabernet Sauvignon.

Categoría:

Crianza.

Vendimia:

Recolección manual en su grado óptimo de maduración, realizada únicamente de nuestros viñedos con un rendimiento de 2,5 kg. por planta.

Elaboración:

Fermentación en vinificadores de acero inoxidable con control de temperatura y de capacidad reducida.

Crianza:

Selección de barricas de roble francés y americano. 6 meses en barrica y 18 meses en cava de botellas con control de temperatura y humedad.

Grado Alcohólico:

14°

Cata:

Color rojo picota con ribete amoratado, aroma complejo, muy expresivo y elegante en nariz, conjunto de frutas maduras, pimiento, matices florales, balsámicos y minerales. Muy bien ensamblado. Maderas nobles, toques especiados, tostados y elegantes matices.

Maridaje:

Servir a temperatura de 16° a 18°. Carnes, asados, carnes a la brasa, carnes rojas, caza mayor y menor, embutidos, quesos curados, pescados azules, etc.

Edición limitada de 12.999 botellas.

Presentación: Caja de 6 botellas.