



Don

FLORENTINO PÉREZ



TINTO JOVEN 2016

Añada:

2016.

Variedad:

Tempranillo Cabernet Sauvignon.

Categoría:

Joven.

Vendimia:

Recolección manual en su grado óptimo de maduración.

Elaboración:

Fermentación en vinificadores de acero inoxidable con control de temperatura y remonte con capacidad de 10.000 litros.

Grado Alcohólico:

14°

Cata:

Este vino presenta un color cereza picota intenso, con ribetes morados. En nariz es muy potente y complejo con notas de frutas maduras, bien armado en cuerpo con nobles taninos en boca, muy equilibrado, afrutado, fácil y agradable de beber.

Maridaje:

Servir a temperatura de 16° a 18°.

Ideal para pastas, arroces, pastas, quesos de media curación, carnes blancas, pescados, etc.

Presentación:

Caja de 6 botellas.