



Pagos del Infante 2012

FICHA TECNICA

Materia prima

Variedad del viñedo 100% Tempranillo.
Vendimia manual con selección de racimos en el momento óptimo de maduración.

Elaboración

Fermentación en depósito de acero inoxidable.
Crianza de 6 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Fase visual: Limpio, brillante, de color rojo cereza con ligero ribete violáceo.

Fase olfativa: combina los aromas a fruta roja con ligeros tonos tostados y tonos florales.

Fase gustativa: Amable, sabroso y frutal. A destacar, el tanino fino y dulce. Goloso y fácil de beber.

Acompaña perfectamente entrantes, arroces, carnes magras y pescados grasos.

Servir a temperatura entre 16 y 18 °C.

Presentación: Botella bordelesa 75cl. Caja cartón (12 botellas)

