

POSE

12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO AL 50 %



¿Por qué no immortalizar un momento especial con un selfie? Haces clic, miras la foto y... :-O ¡Guau! ¿Ese soy yo? ¡Tu animal interior se revela!

Es todo un dandi, pues no hay nada mejor para él que la ropa bien hecha o conocer los nuevos locales de moda en la gran ciudad donde tomar al atardecer un vino con clase como este monastrell con su sabor a frutas maduras, fragancias de vainilla y madera al haber sido envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés y americano.

CARACTERÍSTICAS

Variedad: 100 % Monastrell

Contenido en alcohol: 14 % vol.

Contenido en azúcar: 3,5 g/L

NOTAS DE CATA

Color cereza a la vista. Frutas maduras y madera de roble muy bien integrada con fragancias de vainilla.

Definitivamente elegante en la nariz.

Vino extremadamente expresivo, muy equilibrado y con mucho cuerpo.

MARIDAJE

Carne roja, carne a la parrilla, costillas y platos picantes.

LOGÍSTICA

Botella	Bordeaux cónica 75 cl
Botellas/caja	6
Cajas/palet	105
Cajas/40 ft (con palets)	2520