

PILLUELO

Monastrell 100%

Vino Ecológico

I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA



Para elaborar este vino y mantener su tipicidad, frescura y carácter, la fermentación alcohólica y maloláctica se realizan en depósitos de acero inoxidable, controlando en todo momento la temperatura y tiempos de remontado. Para obtener un vino con cuerpo y estructura se realizan técnicas de delestaje y maceración de 20 días aproximadamente. Posteriormente se pasa a barricas de roble francés, con una edad de 2 a 4 años, donde reposa 5 meses para obtener un equilibrio entre fruta y toques de madera.

NOTAS DE CATA

COLOR

Rojo intenso con irisaciones granates y capa alta.

NARIZ

Aromas a frutos rojos maduros, destaca la frambuesa, con toques suaves ahumados provenientes de la barrica.

BOCA

Suave pero estructurado, con taninos dulces y redondos. Final largo y elegante, con un perfecto balance entre la madera y la fruta.

MARIDAJE

Carpaccios, quesos semi curados, salteados, guisos y pescados ligeramente grasos.

Alcohol: 14,5°

Variedades: 100% Monastrell

Temperatura: 16°C - 18°C

Presentación: Botella borgoña.

Envío: pack de 6 botellas.

ahna

O R G A N I C

