

CASCABEL



BODEGA Vinisterra Vitivinícola

AÑADA 2018

VARIEDAD Tempranillo 80%, Grenache 20%

ORIGEN Valle de Santo Tomás

AÑEJAMIENTO 18 meses en barrica de roble francés, en un 30% nuevas y largo reposo en botella hasta su presentación

ENÓLOGO Christoph Gaertner

TEMPERATURA RECOMENDADA 17° C

GUARDA Alta

DECANTAR SI

NOTA DE CATA Un vino de corte riojano con identidad bajacaliforniana, de nuestro viñedo Cascabel en el Valle de Santo Tomás. La Tempranillo estructura el carácter eminentemente frutal y vivaz de la Grenache, en un ensamble expresivo, fino y elegante, de gran presencia y personalidad.

VISTA Color rojo granate brillante

NARIZ Aromas de fruta roja, cereza, grosella, ligeras notas de la crianza en barrica, hojas de tabaco, pimienta. Apariencia noble, refinada.

BOCA Gran presencia al paladar, definido, preciso, fino, equilibrado entre acidez, tanino y cuerpo, complejo, distinguido. Se confirma intensa frutalidad, notas minerales, condimentadas, almendras, clavo, regaliz, en el fondo de la crianza en barrica. Vino completo, con mucho potencial de evolucionar y final largo.

MARIDAJE Entradas de cierta intensidad, jamones, quesos curados, embutidos, chorizo, carne y verdura de la parrilla, estofados y guisados, platillos y cortes de carne de cerdo, res, cordero, cacería.


VINISTERRA
VITIVINÍCOLA