

EDULIS SEMICRIANZA

Świeże, owocowe wino z wyraźnym akcentem francuskiej dębowej beczki nadającej aksamitną głębię.

Dojrzewanie

6 miesięcy w dębowej beczce

Kolor

Intensywny, głęboko rubinowy, z błyszczącymi fioletowymi akcentami

Usta

Aromaty lukrecji i słodkich czerwonych owoców (wiśnia, truskawka) wysuwają się na pierwszy plan ponad delikatnie wyczuwalne akcenty dymu i dębu.

Wrażenia degustacyjne

Świeże, okrągłe, aksamitne, dobra kwasowość, średnia budowa, kompleksowe, bogate w nuty czerwonych owoców, słodko – pikantne nuty dębu.

Dopasowanie do potraw

Tapas, sałatki, omlety, tarty mięsne, zupy, gulasze, kuchnia meksykańska etc.

serwować w temperaturze: 14-12° C

szczep: 100% Tempranillo

zawartość alkoholu: 13.5%

Arkusz1

