

DIAMANTE TINTO CRIANZA

ELABORACIÓN

Realizada la selección del fruto, la elaboración se basa en el despalillado de los racimos y un suave estrujado de las uvas para realizar posteriormente la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica.

CRIANZA

Tras la fermentación maloláctica el vino envejece en barricas de roble francés y americano durante 12 meses con trasiegos cada 6 meses. Posteriormente se afina en botella.

CATA

De color rojo y ribetes rubí, expresa en nariz marcadas notas de frutas maduras, recuerdos de tostados y apuntes a vainilla. En boca destaca su paso suave con buena estructura y taninos elegantes.

Su final aporta notas de frutas y especias.

MARIDAJE

Legumbres, carnes blancas y a la brasa, queso de oveja, pastas y frituras en general.



75% Tempranillo,
25% Garnacha Tinta



12 meses
en roble americano y francés



Rojo y ribetes rubí



Fruta madura,
recuerdos de tostados y
apuntes a vainilla



Suave con final de frutas
y especias

