

VINO TINTO - PATA NEGRA ROBLE TORO - 750 ML

PATA NEGRA



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Tinta de Toro: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 16°C y 18°C



País / Región / D.O

España, Toro



Historia

García Carrión, nace en Jumilla en 1890. En 120 años de historia se ha convertido en líder absoluto en los mercados de Vinos en España, en la 1ª Bodega de Europa y la 5ª del Mundo. Con la marca Pata Negra, incursiona en las más importantes D.O. de España. La aplicación de la tecnología a los procesos tradicionales del vino le ha permitido ofrecer a los consumidores vinos de calidad a un precio justo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Los racimos son fermentados en depósitos de acero inoxidable a temperatura máxima de 28°C y con una corta maceración con sus hollejos buscando la suavidad del vino. Después realiza la fermentación maloláctica y se trasiega a barricas seleccionadas de roble que durante 4 meses le aportan finura y redondean sus taninos.

Crianza : Menos de 12 meses en bodega.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Arandano, Frambuesa, Ciruelo rojo, Té negro, Fruto seco



Boca : Seco, Taninos medios altos, Cuerpo completo



Maridaje

Bacalao, Atún, Pavo, Cerdo, Res,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online