

VINO TINTO - PATA NEGRA VALDEPEÑAS GRAN RESERVA - 750 ML

PATA NEGRA



Alc.Vol : 13.00%

Variedades: Tempranillo: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 16 °C - 18 °C.



País / Región / D.O

España, Valdepeñas



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. 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 la gran mayoría de los consumidores vinos de calidad a un precio justo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Uvas seleccionadas, fermenta a temperatura entre los 25°-30°C., Maceración con los hollejos en torno a los veinte días, Tras la fermentación malo láctica se cría 18 meses en barricas de roble americano y francés. Termina de redondearse en botella.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Cereza negra, Cereza, Higo, Eucalipto, Mantequilla



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Bacalao, Pato, Cerdo, Res,

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online