

VINO TINTO - PATA NEGRA VALDEPEÑAS TEMP/CAB - 750 ML PATA NEGRA



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. 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: Fermenta a temperatura controlada y con una maceración corta, para evitar un exceso de astringencia. La fermentación maloláctica se realiza en bodega donde permanece tres meses. Se complementa con una ligera maduración en botella donde termina de redondearse.
Crianza: Mas de 12 meses en bodega.

Notas de Cata.



Vista: Granate profundo



Nariz: Ciruela, Grosella, Ciruelo rojo, Pasa, Membrillo, Té negro



Boca: Semi seco, Tanino medio, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Sardina, Pato, Cerdo, Res,

Calificación

Alc.Vol : 12.50%

Variedades: Tempranillo: 80%, Cabernet

Sauvignon: 20%.

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



ANTZARA
Gourmet Online