

VINO TINTO PATA NEGRA VALDEPEÑAS ROBLE DE 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: Se elabora 100% con uvas de la variedad Tempranillo. Tras una maceración de 4 días a temperatura de 28º, el mosto se fermenta en depósitos de acero inoxidable. Después de finalizar su fermentación alcohólica y maloláctica pasará una crianza de 3 meses en barricas de roble americano, seguido de otros 3 meses en botella.

Crianza : Menos de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate Medio



Nariz : Arandano, Frambuesa, Fresa, Rosa, Eucalipto



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Camarón, Atún, Pollo, Cerdo, Res,

Calificación

Alc.Vol : 13.00%

Variedades: Tempranillo: 100%.

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



ANTZARA
Gourmet Online