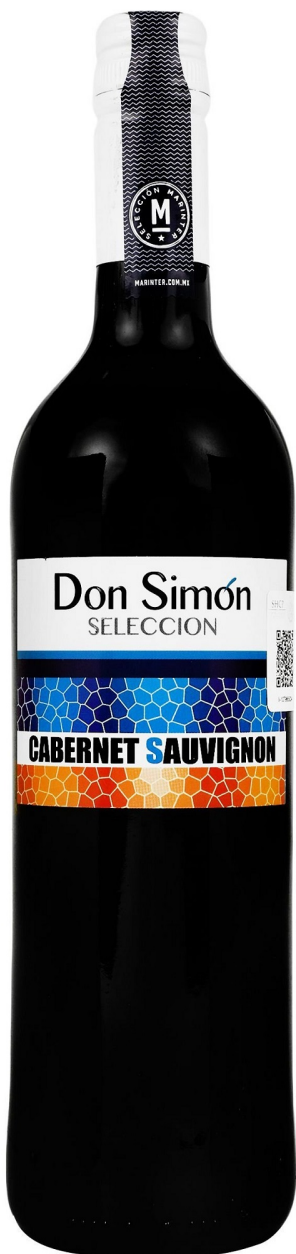


VINO TINTO DON SIMÓN SELECCIÓN CABERNET SAUVIGNON DE 750 ML

Don Simón



Alc.Vol : 12.50%

Variedades: Cabernet Sauvignon: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 14°C y 16°C



País / Región / D.O

España, Murcia



Historia

Un vino de calidad en un envase no retornable, práctico, económico y de poco peso con unos costes de producción muy económicos. Una innovación total, que revolucionó el mercado, ha convertido a Don Simón en el vino español más vendido del mundo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Temperaturas no más de 20° C en la fermentación y maceración con los hollejos para conseguir el equilibrio deseado, durante seis días descubando con 20 gr de azúcar que se consumieron separados de los hollejos en 18°C., conservando todos los aromas propios de la juventud. Finalizada la fermentación alcohólica se mantuvo en depósito de acero inoxidable para que realizara la fermentación maloláctica antes de embotellarlo.

Crianza : Botella hasta su comercialización..

Notas de Cata.



Vista : Rubí medio



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Ciruela,Cereza,Frambuesa,Ciruelo rojo,Dátil,Manzana,Lavanda,Lila,Té negro,Eucalipto,Espicias asiáticas,Pimienta negra,Canela,Hongos,Humo,Tierra,Café,Cuero,Tabaco



Boca : Acidez suave,Tanino medio,Cuerpo medio



Maridaje

Mejillón, Camarón, Bacalao, Atún, Trucha,Salmonete, Pollo,Pavo, Cerdo,Res,Jabalí, Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Vainilla,Clavo, Pimiento Rojo,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO