

VINO TINTO DON GARCÍA DE 1000 ML

Don Garcia



País / Región / D.O

España, CASTILLA Y LEÓN



Historia

García Carrión acelera su dinámica innovadora. Y aparecen los zumos, los néctares, los refrescos sin gas, las bebidas funcionales. En estos momentos García Carrión es líder absoluto en el mercado de zumos en España y el 2ª en Europa.



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 envasarlo.

Crianza : Estancia en tanque de acero inoxidable.

Notas de Cata.



Vista : Granate Medio



Nariz : Arandano, Granada, Ciruelo rojo, Fresa, Lila, Violeta, Hierba seca, Tomillo, Pimienta negra, Hongos, Tierra, Fruto seco



Boca : Semi seco, Acidez suave, Tanino medio, Cuerpo ligero



Maridaje

Ostión, Bacalao, Sardina, Pavo, Cerdo, Res, Cordero,

Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Clavo, Canela, Chile Chipotle, Pimiento Rojo,

Calificación

Alc.Vol : 11.00%

Variedades: Tempranillo: 50%, Cabernet

Sauvignon: 50%.

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

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO