

# VINO TINTO - PATA NEGRA RIOJA GRAN SELECCIÓN - 750 ML PATA NEGRA



País / Región / D.O

España, Rioja



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: Fermentación de la vendimia en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 25 ° C, con maceración media-alta. Reposo prolongado en depósitos de cemento, realizándose fermentación malo láctica y estabilización natural por gravedad del vino. 4 meses en barrica de roble americano.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Ciruela, Cereza, Frambuesa, Ciruelo rojo, Higo, Violeta, Fruto seco



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Pato, Pavo, Cerdo, Res, Carne Madurada,

Calificación

Alc.Vol : 13.00%

Variedades: Tempranillo: 95%, Graciano:

3%, Mazuelo: 2%.

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

**MARINTER**<sup>MS</sup>

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO