

VINO TINTO - PATA NEGRA RIOJA CRIANZA - 750 ML

PATA NEGRA



Alc.Vol : 13.50%

Variedades: Tempranillo: 95%, Graciano:

3%, Mazuelo: 2%.

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



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 de los consumidores vinos de calidad a un precio justo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Fermentación en acero inoxidable con temperatura controlada de 26°C practicando delestages y remontados frecuentemente. Macera durante una semana sobre sus hollejos mojado el sombrero diariamente para extraer tanicidad. Posterior fermentación maloláctica en depósitos de cemento a temperatura controlada y trasiego a barricas.12 meses de crianza en barricas de roble americano.

Crianza : Mas de 12 meses en bodega.

Notas de Cata.



Vista : Granate profundo



Nariz : Cereza,Frambuesa,Ciruelo rojo,Pimienta negra,Fruto seco



Boca : Semi seco,Tanino medio,Cuerpo completo



Maridaje

Mejillón, Pato,Pavo, Cerdo,Res,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO