

VINO TINTO - DON SIMÓN PRISMA MERLOT - 1000 ML

DON SIMON



País / Región / D.O

España, Murcia



Historia

Don Simón nace en 1980, como resultado de una innovación radical y un desafío a la tradición, se ha convertido en el vino español más vendido del mundo. De nuevo, la combinación de innovación y calidad de producto explica el éxito indiscutible que se mantiene intacto después de 40 años.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Fermentación en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura.

Maceración durante 8-10 días, con remontados periódicamente, para favorecer la extracción de las materias sólidas del fruto. La fermentación concluye 10-12 días después del descube. El vino recién fermentado se trasiega y permanece en reposo hasta completar la fermentación.

Crianza : Botella hasta su comercialización..

Notas de Cata.



Vista : Morado medio



Nariz : Grosella negra, Arandano, Cereza, Frambuesa, Grosella, Higo, Manzana, Lila, Hierba seca, Pimienta negra, Canela, Humo, Tierra



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



Maridaje

Mejillón, Camarón, Bacalao, Atún, Trucha, Pollo, Pavo, Cerdo, Res, Conejo,

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

Calificación

Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Merlot: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 4°C y 16°C

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO