

VINO TINTO - PATA NEGRA VALDEPEÑAS CRIANZA - 750 ML

PATA NEGRA



Alc.Vol : 13.00%

Variedades: Tempranillo: 100%.

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



País / Región / D.O

España, Valdepeñas



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. 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 la gran mayoría de los consumidores vinos de calidad a un precio justo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Se obtiene a partir de uvas seleccionadas, fermenta a temperatura controlada en torno a los 25 - 30° C. Una maceración con los hollejos al cabo de unos veinte días. Con el fin de conseguir la estructura y color. Tras la fermentación maloláctica se traslada a barricas de roble americano y francés, donde permanece doce meses. Transcurrido este tiempo es envasado y criado en botella.

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Granate Medio



Nariz : Zarzamora, Frambuesa, Té negro, Humo, Fruto seco



Boca : Semi seco, Tanino medio, Cuerpo medio



Maridaje

Bacalao, Atún, Pollo, Cerdo, Res,

Calificación

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO