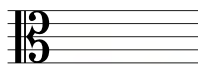




En Clave  
de DO



## CT EN CLAVE DE DO - D.O.P. JUMILLA Tinto Roble 4 meses 2015 Monastrell & Syrah



### VARIEDADES

Monastrell (50%) y Syrah (50%).

### REGIÓN

Denominación de Origen Protegida Jumilla.

### CRIANZA

En roble americano y francés de primer, segundo y tercer uso durante 4 meses.

### NOTA DE CATA

Vino con gran personalidad, fresco y aromático. Aromas de fruta muy madura y compota, con toques de ahumados y tostados propios de la crianza perfectamente integrados.

Redondo y carnoso en boca con un paso fresco y a la vez graso y goloso.

### MARIDAJE

Apto para acompañar todo tipo de aperitivos y comidas.

Compañero ideal de carnes a la brasa.

### VINIFICACIÓN

Las uvas son vendimiadas a mano y fermentadas durante 15 días con maceración de hollejos, cada variedad por separado. El Monastrell realiza maloláctica en depósitos de hormigón antes de realizar su crianza de 4 meses en roble. El Syrah por su parte realiza malolácticas en barricas de roble americano con posterior trasiego y crianza de 4 meses en las mismas barricas.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C.

### FORMATO

Botella Borgogne Classique 75cl – 6 Bot. x caja



TERRAMAGNA

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)  
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail: info@grupoterramagna.com