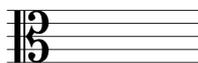




En Clave
de DO



CT EN CLAVE DE DO - D.O.P. JUMILLA Tinto Crianza 12 meses 2014 Monastrell



VARIEDADES

Monastrell (100%).

REGIÓN

Denominación de Origen Protegida Jumilla.

CRIANZA

12 meses de crianza en barrica de roble francés de primer uso.

NOTA DE CATA

Color cereza, con predominio de aromas a frutos rojos muy maduros sobre un fondo mineral y especiado. Suave y aterciopelado en boca. Redondo, maduro, persistente, armónico y elegante al paladar.

MARIDAJE

Ideal para acompañar todo tipo de carnes, guisos, asados, quesos y platos especiadados.

VINIFICACIÓN

Las uvas de la variedad monastrell de pie franco, son vendimiadas a mano en cajas y pasan por una cinta de selección antes de su encubado. La fermentación se realiza durante 25 días con maceración de hollejos. La maloláctica se realiza en barrica de roble francés que será donde realiza su crianza de 12 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO

16°C - 18°C.

INFORMACIÓN TÉCNICA

ALCOHOL: 14,5 %
ACIDEZ: 4,90 gr/l
AZÚCARES: 3,85 gr/l
SO₂ TOTAL: 61 mg/l
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