

NETON



Vino Tinto Crianza– Monastrell 100%

VARIEDAD

Monastrell 100%

REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.

CRIANZA

Al completar la fermentación maloláctica, se somete al vino a una crianza de 18 meses en barricas de roble francés, posteriormente se pasa a una crianza en botellero a temperatura y humedad controlada.

NOTA DE CATA

Vino elegante, armonioso, seductor y muy apetitoso. Su crianza en madera de roble le ha conferido unos matices en aroma y gusto exquisitos. De color rojo picota y ribetes levemente púrpuras que muestran un vino en plena madurez tánica, pero que conserva toda la vitalidad de su juventud. Con aroma especiado, balsámico y torrefacto, procedentes de su crianza en roble, y una agradable sensación de vainilla y fruta negra. En boca es suave, equilibrado, sedoso y untuoso, con un tanino muy maduro y agradable para el paladar.

MARIDAJE

Ideal para carnes rojas a la plancha, estofados, conejo frito, cordero y caza menor, encajando también con manitas de cerdo, quesos poco curados y de leche de oveja.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan los racimos de uva de mayor calidad en el viñedo. Tras la recepción en bodega a primera hora de la mañana, se procede por el método tradicional a la elaboración con una maceración de los hollejos en contacto con el mosto a temperatura controlada, consiguiendo una fermentación lenta pero continua realizando los remontados requeridos. Finalizado el periodo de envejecimiento en barrica de roble francés, se redondea en botella obteniendo este gran vino.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C - 20°C

FORMATO

Botella Bordelesa Élite
Troncocónica 75cl –
6 Bot. x caja



TERRAMAGNA
GRUPO

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