



# Blend Tinto

## VARIEDADES

Tempranillo, Bobal y Monastrell

## TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 15° y 17° C.

## MARIDAJE

El acompañamiento perfecto para carnes grilladas.

## NOTAS DE CATA

Concentra aromas a frutos rojos y negros, violetas y algunas notas especiadas. Frutado y jugoso en la boca con un refrescante final.

## VIÑEDOS

Viñedos seleccionados de la zona del levante español.

## PROCESO DE ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano y a máquina, despalillado y estrujado ligero de las uvas, fermentación con temperatura controlada entre 22 y 26° durante 8 días, prensado suave neumático, fermentación maloláctica natural y procesos suaves de clarificación, filtración y estabilización previos al embotellado.