



Mariscalas 4

Bodega

Bodega Aumesquet Garrido Antiguo Camino de Almorox S/N. Cadalso de los Vidrios. Madrid

Variedades

Garnacha 85% Tempranillo 15%

Elaboración

Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 22-26°C. Permanece durante 5 meses en barricas de roble americano. No se somete a procesos agresivos de filtrado y estabilización por lo que pueden aparecer precipitados naturales

Analítica

Grado alcohólico: 15º
Acidez total: 4,5 g/l
Acidez volátil: 0,5g/l
Azúcares reductores: 0,7 g/l

Nota de cata

Vino intenso con buen equilibrio entre fruta y madera. Predominan aromas a frutos negros (moras, ciruelas pasas) y regaliz con notas a café, vainillas y tostados. En boca es potente, equilibrado, sedoso con un postgusto prolongado
18-05-2015

Embotellado

Maridaje

Quesos curados, carnes rojas, ibéricos.

Número de botellas

3500