

Selección

DO, Manchuela
par Finca el Molar




Vin rouge, Manchuela, Espagne

Aromatique et charnu

Vin puissant et vif offrant de belles notes boisées, parfait pour accompagner des viandes goûteuses.

Caractéristiques

-  Biologique et végane
- Macération à froid durant 4 jours
- Fermentation sur peaux dans des cuves d'acier inoxydable durant 10 jours
- Vieillissement sur lies fines en barils de chêne de 300L durant 12 mois

Notes de dégustation

- **Robe:** grenat vif
- **Nez:** arômes fruités et d'épices
- **Bouche:** complexe, tannins prononcés, d'une belle fraîcheur, notes boisées, de fruits et d'épices



25% Bobal, 25% Graciano,
25% Syrah, 25% Merlot



Rocheux,
calcaire



5-10 ans



16-18°C



14.5%



Viande rouge | Fromage
Pâtes à la tomate

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

438.408.6930

www.grandcellier.com