

SCANDALO

100% Monastrell

VINIFICACIÓN: Vendimia manual seguida de una estricta selección de racimo en bodega, maceración prefermentativa a baja temperatura. Un tercio maceración carbónica y el resto maceración convencional con pieles y pepitas durante 10 días. Fermentación maloláctica y 2 meses de crianza en barricas de roble Francés de 500 litros.

NOTAS DE CATA: De color cereza picota profundo con ribete violáceo, en nariz aromas que recuerdan a frutas del bosque, como las moras y frambuesas, con notas balsámicas y a regaliz. De amable entrada en boca, posee un tanino dulce y maduro. Con una acidez equilibrada, este vino resulta muy agradable y fácil de beber.

