

Criança Tinto

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

Presentación: Caja de 6 bot. bordelesa italiana de 75 cl.

Nota de cata: Color rojo rubí profundo con ribetes teja. Limpio y brillante. Elaboración y Crianza: Mínimo de 6 meses en barricas de roble francés y americano. Fase olfativa donde destacan netos aromas de crianza (vainilla, trufa, cuero). Recuerdos de pastelería fina y maderas nobles (cedro). Ataque en boca alegre, casi goloso y sávido, que da lugar a un paso por boca vinoso, redondo y de gran equilibrio acidez-alcohol. Retronasal perfumada, que recuerda fruta negra compotada, junto a notas especiadas. Final de boca amplio, untuoso y elegante, con un postgusto largo que invita a la ingesta.

Maridaje: Ideal con carne de caza. Quesos semi-curados y carnes en general. Muy recomendado con Roast-Beef.

