

Reserva Tinto

Denominación de origen: Pla i Llevant de Mallorca

Temperatura de servicio: 18 °C

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

Nota de cata: Color rojo cereza con ribetes teja. Limpio y brillante. Elaboración y Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano. Fase olfativa de buena intensidad y calidad, que recuerdan a fruta roja madura (grosella, mora), junto a notas de crianza (cueros, tabaco, pimienta). Recuerdos balsámicos y aromas de fina madera bien integrada en el vino. Ataque en boca cálido y franco, que da lugar a un paso por boca equilibrado, muy goloso y elegante. Buena conjunción fruta-madera, con una madera bien integrada. Retronasal limpia e intensa, donde se aprecian nuevas notas especiadas. Final de boca agradable, sabroso y aterciopelado, con un post-gusto largo y persistente que invita a la ingesta.

Maridaje: Ideal con carnes de todo tipo. Quesos curados y semi-curados.

