

VILLALAR 2008

FICHA DE CATA:

VISTA: Rojo cereza con alguna irisación añil, gran estructura de color, glicérico, lágrima teñida.

NARIZ: Aromas de fruta negra (ciruela) tinta china, agradables matices de mermeladas cítricas (pomelo, mandarina)

BOCA: Carnoso, pleno de fruta, balsámico, mineral, recuerdos de plantas aromáticas como tomillo y romero. Retronasal largo, afrutado y especiado.

FICHA TÉCNICA:

COMPOSICIÓN VARIETAL: 90% Cabernet Sauvignon y 10% tempranillo

D.O. Vino de la Tierra de Castilla y León.

GRADO ALCOHOLICO: 14% vol.

TIEMPO DE CRIANZA: 15 meses en barricas de roble francés.

PRODUCCIÓN: 16000 botellas

