



Lagares

LÍNEA TRADICIONAL

VINOS D.O. VALENCIA

Graduación alcohólica: 13% vol.

Variedades: 100% Cabernet Sauvignon.

Elaboración: Vendimia manual a primera hora de la mañana en el momento óptimo de madurez. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a 25-28°C y una maceración de 3 semanas, permaneciendo durante 13 meses en barricas de roble americano y francés, completando su crianza con unos 6-8 meses en botella..

Cata: Vino de aspecto límpido y color rojo picota. Aromas intensos a fruta madura combinada con las notas tostadas y dulces (vainilla, cacao,...) del roble. En boca es amplio desde la entrada, con gran volumen y un tanino redondo y pulido, tiene un perfecto equilibrio madera – fruta y una larga persistencia, que hacen de él uno de los referentes de la empresa

Maridaje: Recomendado para acompañar todo tipo de carnes, sobre todo de caza, guisos y arroces con carne, siendo un complemento perfecto de la dieta mediterránea.

Temperatura de servicio: 12-15°C.