

ACEÑA

SEMISECO TINTO

Tipo de vino: Varietal
Variedad de uva: 100% Garnacha de Madrid
Graduación alcohol: 13,5%
Temperatura de servicio: 8°C

Este vino se elabora con uvas Garnacha de viñedos de cepas viejas seleccionadas. Las uvas se recolectan a mano y fermentan en barricas de roble francés, con control preciso de temperatura.

La fermentación se detiene por refrigeración para mantener la frescura de los aromas. Luego, el vino reposa en las mismas barricas, adquiriendo su carácter distintivo.



NOTA DE CATA

Presenta un color morado vivo con ribetes granates que denotan juventud y vitalidad.

En nariz, se perciben aromas intensos de frutas maduras, acompañados de sutiles notas de roble que aportan matices terciopelados de cacao y chocolate, añadiendo así complejidad y elegancia al conjunto.

En boca, este vino sorprende por su elegancia y personalidad. Su entrada es delicada, mientras que en el paso muestra una textura golosa, gracias a sus taninos dulces y al equilibrio proporcionado por el azúcar residual. Su recorrido es equilibrado y persistente, dejando una sensación placentera en el paladar.

MARIDAJE



PATÉS



CARNES FRÍAS



FRUTOS SECOS