

Pecado de Dioses

D.O. Rioja

Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano. Reposado de tres meses en botella para completar su maduración y redondez.





D.O. Rioja

Descripción

Elaborado principalmente con una selección de uvas de la variedad Tempranillo. Una vez finaliza la fermentación maloláctica, el vino envejece durante al menos 12 meses en barricas de roble francés y americano, reposando posteriormente en botella para completar su maduración y redondez.

Nota de cata



90% Tempranillo y 10% Garnacha



Apecto: Vino de color cereza intenso y brillante con reflejos púrpura.



Aroma: Vino espaciado, con matices de madera noble.



Boca: Aromas de fruta madura, conjugados armoniosamente con aromas de madera nueva.



Temperatura óptima entre 18°C



Maridaje: quesos curados, embutidos, carnes rojas y guisos.

Formato



750 ml
12,5%VOL.



Caja cartón de 6 botellas.