

1891 ROBLE

	100% Tempranillo
	14,5 % vol.
 servicio	16° a 18° C.
	D.O. Navarra
	6 meses Roble francés

Apariencia: rojo picota intenso con ribete violáceo.

Nariz: muy especiada. Aromas a menta, casis, regaliz negro, cacao y tostados sobre intenso fondo de mermelada de frutas rojas silvestres.

Boca: compleja, aterciopelada y sabrosa. Amable y agradable tanicidad. Fuerza en la fruta, perfectamente ensamblada con los recuerdos tostados de la madera. Postgusto largo y duradero.



Mejor Vino Tinto Roble
XXXI Concurso de
"Calidad de Vinos con D.O Navarra"

CATA

Apariencia: De bonito color frambuesa.

Nariz: Aromas de gran intensidad a cereza, fresa y golosinas.

Boca: Excelente punto de acide, agradable sensación de frescor, toques cítricos y persistencia.

Maridaje: Pescados azules, verduras, arroces y pastas. Ideal para el sushi.