



ULLS DE MEL

Tinto

DO | Penedés

UVAS | Tempranillo 90%, Garnacha 10%

CRIANZA | Joven

ALCOHOL | 12,5%

Vino natural, sin sulfitos añadidos. La vendimia es manual y las uvas son seleccionadas y prensadas muy suavemente. Fermentación con levaduras autóctonas.

Notas de cata

Color cereza denso e intenso con reflejos violetas. Notas muy frescas y balsámicas sobretodo de ciruelas y frambuesas. Muy potente y voluminoso en boca. Intenso pero delicado. Complejo y con un postgusto muy largo que le confieren un agradable equilibrio entre las notas especiadas, acidez y salinidad.

Maridaje

Perfecto como aperitivo por su suavidad, bajo grado alcohólico y complejidad de sabores. Acompañar con quesos, pasta, arroces y con variedad de estilos culinarios, sobre todo el mediterráneo.

Logística

6 botellas por caja - 104 cajas por palé
7,5 kg peso total de la caja

Variedades



Tinto



Blanco

