

El armónico contraste entre el tempranillo de dos subzonas del Penedès.



Gran Roble

TINTO RESERVA MASET DEL LLEÓ

ARMÓNICO CONTRASTE

Vino tinto elaborado a partir de la variedad tempranillo de dos subzonas del Penedès. La uva de la llanura, más cercana al mediterráneo, nos regala aromas florales y frutales mientras que la uva del Penedès Superior, que crece en pequeñas terrazas a unos 400 m de altitud, le aporta frescura y estructura. Su paso por barrica redondea el buqué.

- Maset del Lleó
- D. O. Penedès
- Tempranillo
- Larga crianza en barrica y afinamiento en botella
- 14 % vol.
- 16 - 18 °C
- 75 cl
- 03750

NOTA DE CATA

De brillante color cereza picota. Aromas intensos a fruta negra madura licorosa (ciruelas), violetas, sotobosque mediterráneo y especias dulces que se funden con los aromas torrefactos de la crianza (vainilla, tabaco y chocolate). En boca es denso, goloso, aterciopelado y con una intensa sensación licorosa que se prolonga en el paladar junto a dulces toques de cacao.

MARIDAJE



MASET

FAMILY WINE GROUP