

Nuestro tinto tempranillo elaborado en barricas nuevas de roble francés y americano.



Roble

TINTO CRIANZA MASET DEL LLEÓ

CARÁCTER INTENSO

Vino tinto de la variedad tempranillo con una intensa crianza en barricas nuevas de roble francés y americano. La utilización de barricas nuevas, en vez de viejas, aporta un traspaso más rápido de aromas y taninos al vino. Este tradicional proceso de elaboración nos proporciona un vino afrutado y enérgico con los característicos matices tostados de su intenso paso por barrica.

- Maset del Lleó
- D. O. Catalunya
- Tempranillo
- Crianza en barrica
- 13,5 % vol.
- 14 - 16 °C
- 75 cl
- 03742

NOTA DE CATA

De intenso color granate con reflejos picota. Aromas a fruta roja fresca (cerezas y grosella) sobre un agradable fondo balsámico que nos recuerda a la menta. Su paso por bota nos regala suaves notas a regaliz, torrefactos y especias (pimienta). En boca es suave, afrutado y con un postgusto persistente y muy expresivo.

MARIDAJE



FAMILY WINE GROUP