

Vinya Selena

0377

Cosecha 2021

Catalunya
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

Vino tinto semidulce sorprendentemente fresco y afrutado

VINO TINTO SEMIDULCE COSECHA

D. O. Catalunya

50 % garnacha tinta y 50 % cabernet sauvignon

75 cl

UN TOQUE DE DULZOR

De uvas en su punto justo de maduración elaboramos nuestro Vinya Selena tinto. Tras un prensado suave, el mosto flor fermenta un par de semanas en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada. Acabada la fermentación, añadimos mosto para endulzar ligeramente y obtener un vino sorprendentemente afrutado, suave y con el punto óptimo de frescor. La puerta de entrada perfecta para descubrir el maravilloso mundo del vino.



Ligero | **Afrutado** | Maduro | Intenso

Cuerpo: ●●●○○

Dulzor: ●●●○○

Taninos: ●●●○○

Acidez: ●●●○○

Alcohol: ●●●○○

Alc.: 13 % vol.

Servicio: 10 - 12 °C

Consumo: antes de 2024

Maridaje: espaguetis *alla puttanesca*

De color rubí con suaves reflejos violáceos. Aromas a fruta roja madura (**cereza**) y negra (**confitura de grosella**) sobre un fondo cítrico (naranja amarga) y especiado (**pimienta negra**). Fragantes recuerdos a **regaliz** y **menta**. En boca es suave, untuoso y muy afrutado. Final largo y persistente.

Vinos similares de la bodega:
Ibericus Garnatxa y Silvestre.



MASET
VINOS Y CAVAS

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR