

FICHA TÉCNICA



Denominación de Origen
Protegida JUMILLA



Un vino para no olvidar
"La Primera" vez
A wine not to forget
"The first" time

Crianza 2019
Este vino ha sido elaborado con una crianza de doce meses en barrica de roble francés, la mezcla de estas tres variedades hace de este un vino especial, diferente... su inconfundible sabor hará que recuerdes siempre la primera vez.



VARIEDADES DE UVAS

MONASTRELL / CABERNET SAUVIGNON / SYRAH

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo picota intenso con buena intensidad. **Nariz:** Aromas ahumados, junto a notas especiadas, pimienta, clavo, café, propias de la crianza en barrica nueva de roble francés. **Boca:** Tanino suave y agradable, que le aporta elegancia. Buena persistencia en boca.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica y una crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés, ha permanecido en depósitos de acero inoxidable, tras el embotellado permanece unos meses en botella redondeándose.

GRADUACIÓN

Alcohol: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO ÓPTIMA

Entre 16°C y 18°C

MARIDAJE

Perfecto acompañante carnes rojas y blancas, asados, embutidos, quesos, guisos, pasta y verduras a la plancha. Excelente con todo tipo de pescados. Se recomienda degustar tranquilamente y apreciar su evolución durante el maridaje.

www.bodegagrupop6.com
comercial@bodegagrupop6.com
[@bodegagrupop6](https://www.instagram.com/bodegagrupop6)