



Cráter Barrica



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS CRÁTER

 D.O. TACORONTE - ACENTEJO

 TINTO

 LISTÁN NEGRO Y NEGRAMOLL

 FERMENTACIÓN EN ACERO INOXIDABLE. CRIANZA DURANTE 6 MESES EN BARRICA FRANCESA Y AMERICANA. PERMANECE EN BOTELLA 24 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo granate intenso, con ribete amoratado

-AROMA: Fresco y fragante, elegante, aroma a pólvora, regaliz negra, ciruelas de licor

-SABOR: Fresco, amable, redondo, sabroso, sensación a grano madera, ceniza negra, cacao, finalmente fresco, paso fluido y mínima astringencia