



Encanto de Vilaflor Castellana Negra



FICHA TÉCNICA

 ENCANTO DE VILAFLOR

 D.O. ABONA

 TINTO

 CASTELLANA NEGRA

 LIGERO PISADO DE RACIMO ENTERO Y MACERACIÓN. FERMENTACIÓN EN ACERO INOXIDABLE DURANTE 12 DÍAS Y CRIANZA DE 9 MESES EN BARRICA NUEVA DE ROBLE FRANCÉS.

NOTA DE CATA

-VISUAL: Rojo profundo de buena capa.

-AROMA: Aromas de fruta negra, notas balsámicas y especiadas.

-SABOR: Estructurado, con tanino presente y final largo.

🍷 13 VOL.

 CONTIENE SULFITOS

www.elgustoporelvino.com

