



Malabrigo



FICHA TÉCNICA

 CEPA 21

 D.O. RIBERA DEL DUERO

 TINTO

 TEMPRANILLO

 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DURANTE 30 DÍAS Y SU CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-**VISUAL**: Color rojo cereza con ribetes granates, limpio y profundo

-**AROMA**: En nariz es muy intenso y elegante, con matices de fruta negra y notas especiadas bien ensambladas con el envejecimiento en madera, obteniendo un conjunto muy equilibrado y redondo

-**SABOR**: La boca es de paso intenso, voluminoso y con un postgusto largo y persistente