



Pico Ferreira



FICHA TÉCNICA

🏠 CÉSAR MÁRQUEZ

📍 D.O. BIERZO

🍷 TINTO

🍇 85% MENCÍA, 10% ALICANTE BOUSCHET
Y 5% OTRAS

🌐 FERMENTACIÓN EN BARRICAS ABIERTAS.
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE
500L. CRIANZA DURANTE 12 MESES EN BARRICAS DE
ROBLE FRANCÉS USADAS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo cereza, notas violáceas

-AROMA: Aroma sutil y embriagador. Frutal y floral al mismo tiempo. Complejidad y especiado

-SABOR: Taninos finos, con una ligera rusticidad y buena acidez