

Finca Los Trenzones

FINCA LOS TRENZONES CRIANZA

Descripción

Limpio, brillante, color cereza picota con evolución rubí. En nariz es intenso, agradables notas dulces de la barrica, especiado y complejo. Frutos de bosque maduros. Cálido, sabroso, estructurado y elegante en boca. Final largo y especiado.

Muy bueno con cualquier tipo de carne y patatas a la brasa. Pescados y mariscos a la marinera. Quesos de media curación y postres con frutas del bosque. Bueno con arroces y todo tipo de pastas. Muy bueno con alubias y purés en general.

Características



Tinto Tempranillo



Mínimo 6 meses en barrica de roble americano



D.O. La Mancha



75 cl.

