

PRUNET TINTO TRADICIÓN 2017

-  **VISUAL:** De color rojo cereza purpura capa media .
-  **OLFATIVA:** Nariz de intensidad media con aromas a fruta del bosque ensamblados con balsámicos como eucalipto, y toques torrefactos.
-  **GUSTATIVA:** En boca se aprecia unos taninos pulidos en botella un pase equilibrado y varietal.
-  **COMPOSICIÓN:** LISTAN NEGRO 100%
-  **TEMPERATURA DE SERVICIO:** 17°C
-  **MARIDAJE:** Quesos ahumados, Jamón Ibérico, carnes blancas y rojas, caza, aves, pasta, cocina canaria .

Contiene sulfitos
Grado Alcohólico: 13% vol.

Proceso de Elaboración:

10 días de maceración con 2 remontados diarios, posteriormente el 20% del vino pasa por barrica de 225 l. de roble americano durante 2 meses y se vuelve a ensamblar finalizada el pase por barrica .

Presentación de Botella:

Bordelesa negra 75 cl

Tapón: Tapón colmatado 1+1

