

MontReaga



ISOLA TINTO · Tempranillo & Syrah

Ficha técnica

Añada: 2015

Viñedo: Viñedos Controlados por Mont Reaga.

Variedades: 50 % Tempranillo 50% Syrah.

I.G.P.: Vino de la Tierra de Castilla.

Categoría: Joven.

Grado Alcohólico: 13,5 % Vol.

Acidez Total: 4,8 g/l. Tar.

Vinificación: Maceración selectiva para extraer buen color y estructura con buena suavidad.

Envejecimiento: Embotellado muy rápido, sin crianza.

Ficha de cata

Color: Rojo oscuro e intenso con irisaciones violáceas.

Nariz: Nariz intensa, limpia y fresca con recuerdos de frutas del bosque ácidas.

Gusto: Boca agradable, fresca y frutal. Retro nasal ligera donde vuelven las frutas.

Maridaje: Es bueno tomarlo a temperatura baja (15-16°C) ya que potenciará sus sensaciones frescas. Perfecto para tomarlo en aperitivos tradicionales o entrantes.

También para fiestas informales donde el vino formará parte de la alegría en esos momentos distendidos.