



MAS RAMONEDA
VINOS DE FINCA



SECRET DE SALGAR CRIANZA

Tipo de vino: Tinto joven reposado en madera de roble francés durante 10 meses.

Variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha tinta.

Edad de la viña: Entre 10 y 15 años.

Atitud de las viñas: Alrededor de 550 metros.

Rendimiento: Unos 8500 Kg/Ha.

Graduación alcohólica: 13.5%

Color: Rojo intenso con notas azules.

Aroma: A fruta roja como la fresa y la cereza y a fruta negra como las frutas del bosque. Ligeros toques ahumados debido a la crianza y el tostado de las barricas de roble francés.

Gusto: Entrada dulce, paso en boca suave y amable con un final largo y persistente, volviendo a encontrar lo mismos matices que en nariz.

Maridaje: Combina perfectamente con carnes blancas y rojas, caracoles a la llauna, cazuelas de payés y estofados, tanto de carnes de granja como de caza.

Es un todo terreno, es perfecto para una comida o incluso para alargar la sobremesa