

NORTE 32^{MR}



Nombre del vino
Etiqueta Blanca

Variedades
100% Cabernet Sauvignon.

Alcohol
13.5%

Reposo
7-13 meses en barrica de roble americano y francés.

Capacidad de Añejamiento
3 a 5 años.

Temperatura de servicio
16 a 17°C.

Tipo de suelo
Arenoso.

Maridaje
Carnes rojas, tortilla de patata con chorizo, chipirones, lechón y borrego.

Descripción de cata

Vista
Rojo granate intenso, con reflejos Bermellones, brillante y limpio.

Naríz
En nariz resaltan sus aromas de toffe y caramelo y a medida que se va abriendo comienzan desfilarse notas muy elegantes de cerezas y moras con un ligero toque de gelato menta y frambuesa, es muy complejo y delicado.

Boca
En boca logra un potente ataque con sus aromas y evoluciona muy armónico a una acidez agradable terminando con unos taninos potentes y muy persistentes, el final está lleno de vainilla y caramelo.