

NORTE 32<sup>MR</sup>



**Nombre del vino**  
Etiqueta Negra

**Variedades**  
Tempranillo, Syrah

**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**  
Es de un rojo limpio y maduro.

**Naríz**  
En nariz resaltan sus aromas de toffe y caramelo y a medida que se va abriendo comienzan desfilan notas muy elegantes de cerezas y moras con un ligero toque especiado y a vainilla.

**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 es un vino largo y sedoso.