



**Nombre del vino**  
Kerubiel

**Varietades**  
Cinsault, Syrah, Mourvedre, Grenache, Viogner.

**Alcohol**  
13.8%

**Reposo**  
12 meses en barrica de roble Francés.

**Capacidad de Añejamiento**  
3 años.

**Temperatura de servicio**  
16 a 18°C.

**Tipo de suelo**  
Arcilloso, Calcáreo.

**Maridaje**  
Carnes frías, parrilladas de carne roja o blanca y quesos variados.

#### Descripción de cata

**Vista**  
Color rojo granate con reflejos brillantes.

**Naríz**  
Perfil aromático de gran complejidad en aromas varietales que nos recuerda a la mora.

**Boca**  
Es un vino con taninos dulces, bien concentrado y lleno en boca.