

# Ley XVIII



**Nombre del vino**  
Ley XVIII

**Variedades**  
100% Carignan

**Alcohol**  
13.8%

**Reposo**  
12 meses en barrica de roble americano nuevo.

**Capacidad de Añejamiento**  
4 a 6 años.

**Temperatura de servicio**  
16 a 17°C.

**Tipo de suelo**  
Arenoso.

**Maridaje**  
Quesos semi-duros, carnes asadas en término medio, pastas con champiñones.

## Descripción de cata

**Vista**  
Color rojo profundo, con reflejos anaranjados.

**Naríz**  
Compleja, con aromas profundos de frutas rojas (cereza negra; frambuesas, notas de chocolate y algo de especias).

**Boca**  
Ataque dulce con una textura sedosa y amigable. Expresa en boca una frutalidad intensa con frutos maduros, y notamos en retrogusto notas a caramelo.