



Grandes
Bodegas Históricas

Ensamblés 3V

Cabernet Sauvignon, Tempranillo
y Merlot

DATOS

Vendimia: 2020

Temperatura de servicio: 16 - 18 °C

Grado alcohólico: 14% vol.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y roble americano con tostado medio.

VINIFICACIÓN

La fermentación se realiza de manera individual para cada variedad de uva en tanques de acero inoxidable conducida a una temperatura de 25 a 26 °C y utilizando levaduras seleccionadas. Se realizan remontajes diarios cuya intensidad y duración son determinados por la degustación diaria del equipo de enología.

AÑO 2020



Medalla de Oro AWC Vienna, Austria 2022

Medalla de Plata Citadelles du Vin, Francia 2022

Medalla de Bronce Decanter World Wine Awards, Inglaterra 2022

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo carmín con destellos rubí.

Nariz: Elegante, con frutos rojos y negros, rosas rojas, lavanda y violeta, acompañados de notas especiadas y de bosque. Con un fondo de madera tostada, nueces y cacao.

Boca: Con buen cuerpo, balanceado con taninos dulces y redondos, con buena jugosidad. Final largo y placentero. Destacando los aromas de eucalipto y flor de Jamaica. Al final se confirma su paso en bodega con los recuerdos de almendra, nuez moscada, chocolate y tostado.

MARIDAJE

Perfecto con quesos curados y Jamón Ibérico. También armoniza muy bien con platos principales de cordero, caza o carne roja.