

# CRIANZA 2011 Magnum Edition



Pompaelo crianza 2011 es un ensamblaje de 85% Garnacha y 15% Tempranillo.

La vendimia se ha realizado de forma manual con una maduración óptima de las uvas provenientes de viñedos de bajos rendimientos de aprox. 4.000 kg./ha.

La crianza ha sido hecha en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

El resultado es un vino elegante, equilibrado y persistente de paso agradable en boca que invita a seguir bebiendo.

## **Notas de Cata:**

Color Cereza intenso con ribete morado.

Aromas a frutos rojos maduros y matices tostados.

En boca presenta taninos nobles y gran concentración frutal.

## **Maridajes:**

Guisos, carnes y quesos curados  
Servir a 16º-18º

Se recomienda dejar respirar al vino unos minutos antes de servirlo. Consumir en los próximos 3 a 5 años.

# CRIANZA 2011 Magnum Edition



[www.pompaelo.com](http://www.pompaelo.com)