

CRIANZA 2010



Pompaelo Crianza 2010 es un ensamblaje de 55% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 12% Garnacha y 8% Tempranillo

Crianza:

El envejecimiento ha sido en barricas de roble francés y americano durante 12 meses, luego de este período el vino reposa 12 meses en botella antes de salir al mercado.

Notas de Cata:

Intenso color rojo cereza.

En nariz presenta aromas a frutos rojos maduros, confitura de moras con notas de tostado y un fondo especiado.

En boca es sabroso, equilibrado, con taninos nobles y gran persistencia.

Maridajes:

Acompaña perfectamente a guisos carnes y quesos curados.

Temperatura ideal de servicio: 16°C - 18°C.

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