

# TINTO 2013



Pompaelo Tinto 2013 es un ensamblaje de las variedades Cabernet Sauvignon 70%, Tempranillo 30% y Merlot 10%.

## **Elaboración:**

Finalizada la fermentación alcohólica y maloláctica, el vino ha permanecido durante cuatro meses en barricas de roble francés y americano. Esta intervención aporta complejidad y equilibrio que se complementa con taninos suaves y una buena estructura.

El Vino ha sido embotellado sin filtración con el fin de preservar su potencial aromático y gustativo por lo tanto, pueden aparecer sedimentos.

## **Notas de Cata:**

Intenso color rojo cereza con reflejos violáceos.

En nariz presenta aromas a frutos rojos del bosque con notas de chocolate y tostados.

En boca resulta goloso y suave con una sensación afrutada y persistente que invita a seguir bebiendo.

## **Maridajes:**

Perfecto con todo tipo de carnes, pastas y quesos.

Temperatura ideal de servicio 14°-15°C