

POMPAELO  
WINES



Pompaelo Crianza 2007 es un ensamblaje de Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha

#### 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.

#### Food Pairing:

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.