



Pompaelo 2009 es un ensamblaje de las variedades Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Merlot.

Elaboración:

Finalizada la fermentación alcohólica y maloláctica, el vino a permanecido durante tres meses en barricas de roble francés y americano. Esta intervención ha aportado un toque de complejidad que complementa el caracter fresco y varietal que el vino presenta.

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 14º-15ºC.