



Plañidera

Region	D.O. Jumilla
Variedades	85% Monastrel 15% Syrah



ELABORACIÓN: Seleccionamos las mejores uvas ya desde el campo. Una segunda selección se produce en bodega. La fermentación tiene lugar en tanque de acero inoxidable desde donde el vino pasa a **barricas nuevas de roble francés**. Aquí tendrá una crianza de 6 meses.

ANALITICA	
Alcohol	14 %
Acidez	6.5 g/l
Azúcar	1,9 g/l
pH	3,81 g/l

CATA: Precioso color **rojo cereza** con notas violetas. Limpio en nariz, **intenso, complejo**. Predomina la fruta con matices balsámicos frescos junto a fruta roja agri dulce como cereza y notas sutiles a especias. **Acidez perfecta**. En boca es corpulento, rico, redondo y **elegante**. Su perfecta acidez le aporta **vigor y brio**. Es complejo y armonioso, muy atractivo con un **final sutil**.

MARIDAJE: Cocina mediterránea

