

PALACIO DE TRETO

DATOS DE CAMPO: Suelo calizo, franco arenoso y de pH básico. Vendimia 20 de agosto de 2018.

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Fermentación alcohólica: 14 días a 23°C en depósitos de acero inoxidable. Maceración: 7 días. Envejece: 12 meses en roble francés y americano

DESCRIPCIÓN SENSORIAL: Nariz muy potente con recuerdos de monte bajo y balsámicos. En boca se muestra un perfecto equilibrio entre las maderas nobles y las frutas rojas. Presenta una marcada personalidad, potente, con final especiado y persistente.
CON QUE ACOMPAÑAR: Carnes rojas, asados, parrilladas y pisto manchego

Vino de la Tierra de Castilla

ALC. 13% BY VOL.

PALACIO DE TRETO

Merlot
2018

CIUDAD REAL, SPAIN

