

DONCEL



COSECHERO DONCEL

Envejecido en 9 meses de barrica roble

Beber un vino cosechero es, en esencia, embotellar un instante de luz y capturar el latido de la tierra antes de que el tiempo lo domestique.

Alcohol: 13%

Variedad: Tempranillo

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo rubí brillante, con tonos violáceos.

Nariz: Aromas con recuerdos a frutos rojos y especias.

Boca: Su paso es ágil, dejando un rastro de frescura y vitalidad. Sus taninos son amables, permitiendo que la fruta sea la única protagonista de una historia que termina con un final jugoso, invitando siempre a un nuevo encuentro.

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura de servicio: la temperatura óptima para servirlo está entre 14°C y 16°C.

Maridaje: Compañero ideal del día a día con embutidos, pastas, verduras, legumbres, arroces, pescados salseados o al horno asados y, carnes blancas y suaves.

CONSERVACIÓN

Consumo ideal: Dentro del año de su cosecha.