



FINCA DE CABILLA

RIOJA CRIANZA

Este vino es el resultado de una maduración precisa y respetuosa. Tras una estancia de 12 meses en barricas de roble seleccionado, el coupage ha alcanzado una madurez equilibrada, donde la expresión primaria de la variedad Tempranillo se ensambla armoniosamente con los aportes terciarios de la madera.

Variedad: Predomina Tempranillo

Alcohol: 13,5%

NOTAS DE CATA

Vista: Aspecto muy limpio y brillante, intensidad alta de color rojo cereza picota.

Nariz: Aroma con carácter frutal, con notas de fruta roja. La madera está muy integrada y aporta aromas a vainilla, caramelo y a montaje bajo, junto con notas balsámicas.

Boca: Es fresco, envolvente y denso, con taninos muy redondos. Es un vino muy intenso y sabroso, que deja un gran recuerdo.

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura de servicio: Servir entre 6°C y 7°C.

Maridaje: Se acompaña excelentemente con carnes rojas, a la parrilla, asados, quesos semicurados, embutidos y arroces.