



FINCA DE CABILLA TINTO

Vino de la Tierra de Castilla

Envejecido en 6 meses de barrica roble

Vino cosechero de mesa, sin pretensiones y perfecto para el día a día. Claro, directo y enfocado a la frescura más que en la complejidad del roble.

Alcohol: 13%

NOTAS DE CATA

Vista: Color rojo granate brillante, con destellos violáceos.

Nariz: Aromas francos y directos, predominan las frutas rojas y negras frescas.

Boca: Se muestra fresco, tánico y bien estructurado. Sabroso y vivo, con un ligero toque de torrefacto que te invita a seguir bebiendo.

MARIDAJE Y SERVICIO

Temperatura de servicio: Servir entre 14°C y 16°C.

Maridaje: Ideal para acompañar con pastas, verduras, setas, legumbres, arroces embutidos, pescados azules, pescados salseados o al horno, carnes blancas y suaves, asados, quesos curados y semicurados.