

RUCHEL MENCÍA CRIANZA

Un vino para **saborear**

Fermentado en bodega de roble francés d'Allier. Elaborado con la variedad Mencía. Acogido a la Denominación de Origen Valdeorras.

NOTA DE CATA

Fase visual:

De color rojo rubí, de alta capa, limpio.

Fase olfativa:

De intensidad alta, sobresale por sus tonos especiados-ahumados de madera nueva integrados con notas frutos maduros, tales como ciruelas, cerezas y moras, especiados y balsámicos.

Fase gustativa:

En boca se presenta muy estructurado, estando muy presente los tonos tostados de madera en equilibrio con los taninos en fase de redondez, a la vez que en retronasal vienen los recuerdos de las frutas rojas maduras propias de la zona.

GASTRONOMÍA

Indicado para arroces, legumbres, carnes blancas y rojas, cordero, caza y quesos.

RECIPIENTE

Botella 750 cl.

