



PETIT SAÓ 2011

”Los pequeños momentos de placer son los que hacen que la vida sea mejor”

Cata Aromas de frutas rojas y negras destacando las moras, las fresas y las cerezas con un recuerdo de higo, sutiles notas de violeta y un final mentolado. En boca es redondo, especiado, equilibrado y con volumen, presentando un tanino suave y sedoso y un final fresco, largo y elegante

Variedad 50% Tempranillo, 30% Garnacha negra, 20% Cabernet Sauvignon

Fermantación 28°C - 30°C / maceración 20 días

Crianza 8 meses en barricas de roble francés (40%) y americano (60%) de tostado medio y ligero

Alcohol 14,5°

Producción 14.190 botellas

Presentación En cajas de 12 unidades

Temperatura 16°C - 18°C

Maridaje Carnes rosadas y rojas, con salsas de frutas, pasta