



SAÓ ABRIVAT

”Tienes en tu interior aquella fuerza que impulsa que el mundo se mueva. Eres, en esencia, pura vida”

Cata Color rojo cereza intenso. Aroma a frutos rojos maduros donde destacan las especias (vainilla, canela, un poco de pimienta negra, etc.), todo muy bien integrado. En boca encontramos un vino suave pero con estructura, largo y cálido

Variedad 40% Tempranillo, 35% Garnacha, 15% Cabernet Sauvignon

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

Crianza 12 meses en barricas de roble francés (42%) y americano (58%) de tostado medio y ligero

Alcohol 14,5°

Presentación En cajas de 6 unidades

Temperatura 16°C - 18°C

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