

FICHA DE PRODUCTO.

VINO CRIANZA VEGA DE GUEVA.



VARIEDADES: Shyrah 40%; Cabernet Sauvignon 35%; Merlot 25%.

COLOR: Vino de color entre rubí y cereza intenso, limpio y brillante, con capa alta y ribetes en los que se perciben aún tonos violáceos.

CARACTERÍSTICAS: Se presenta opulento con una amplia gama de frutas rojas salvajes (mora, frambuesa...), todo ella arropado por la presencia de la barrica americana y francesa (notas de vainilla y especias, sobretodo pimienta). Es agradable el intenso aroma a balsámico; eucalipto, hinojo, romero...

NOTA DE CATA: Complejo, carnoso y con estructura. Se conjugan perfectamente con la crianza en madera, con la fruta de base. Dos características lo hacen diferente, la primera es que no existe ningún atisbo de verdor y la segunda, es su estructura totalmente aterciopelada en su paso por boca.

VOL.: 13,5%.

BARRICA: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

CERTIFICADOS: Denominación de Origen Sierras de Málaga.

PREMIOS:

- Calificación excepcional en la Guía de los Súper vinos 2018.
- Máxima Calificación en la guía 5 Ojos de Lince.

RECOMENDACIÓN: Se recomienda decantarlo y oxigenarlo.

PRESENTACION: Botella de vidrio de 750 ml.

UNIDADES POR CAJA: 6 Unidades.

PRECIO POR UNIDAD: 7,20€ EXWORKS (EXW).