

## ESTILO DE VINO

MEDITERRANEAN RED BLEND

## ELABORACIÓN

LA TERMOVINIFICACION CALIENTA LA UVA A 60-85 °C SEGÚN LA VARIEDAD, SE ENFRÍA E INICIA LA FERMENTACIÓN EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. LOS CONDENSADOS SE INTEGRAN EN EL VINO, PRODUCIENDO UNO CON COLORES INTENSOS, AROMAS AFRUTADOS, SIN VERDOR Y MÁS RESISTENTE A LA OXIDACIÓN.

## VARIEDAD DE UVA

TEMPRANILLO, CARIÑENA Y GARNACHA

## ANÁLISIS

13% Vol.



## NOTA DE CATA



COLOR

*Color rojo violáceo intenso con ribete de color morado.*



NARIZ

*Mucha intensidad en nariz donde destacan los aromas de escape rojo ácido y carnosa.*



BOCA

*En boca es muy afrutado, fresco, sedoso, con taninos suaves y toque de dulzura que la hace muy agradable al paladar.*

# TRES CABEZAS

## MEDITERRANEAN RED BLEND

FRUITY, SMOOTH AND VELVETY