



PALACIO de ERIETE

Crianza
2022
Vino tinto

Variedad

55% Cabernet Sauvignon
30% Tempranillo
15% Merlot

Vendimia

Octubre de 2022

Elaboración

Cada variedad de uva fue cosechada y seleccionada por separado en nuestro viñedo de una sola finca. Las uvas se maceraron durante una semana a 8°C para extraer los aromas. La fermentación y maceración duraron 3 semanas en tanques de acero inoxidable.

Crianza

12 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de servicio

16°C - 18°C (60° - 65° F)

Color

Rojo cereza.

Nariz

En nariz presenta notas de fruta negra con notas especiadas.

Boca

En boca es elegante, con final largo.

Armonización

Quesos, carnes rojas, pollo y embutidos.

