PALACIO de ERIETE

Reserva
2018
Vino tinto

Variedad

40% Cabernet Sauvignon
40% Tempranillo
20% Merlot

Vendimia

Octubre de 2018

Elaboración

Fermentación en depósitos de roble francés de 100 hl a 28°C.
Fermentación maloláctica en los mismos depósitos.

Crianza

14 meses en barricas de roble francés y 36 meses en botella.

Temperatura de servicio

16°C - 18°C (60° - 65° F)

Color

Rojo cereza.

Nariz

Combinación armónica de fruta roja con notas especiadas y tostadas.

Boca

Elegante en boca con un final largo y fresco.

Armonización

Quesos, carnes rojas, caza y carnes a la parrilla.