

BODEGAS *Ángel Benés Matute*

Tipo de vino: Tinto joven

Elaborador: Bodegas Ángel Benés Matute

Localización: Cordovín. D.O.CA.Rioja

Variedades: Tempranillo y garnacha

Grado de alcohol: 13,5%



Elaboración: A partir de uvas tempranillo y garnacha tinta procedentes todas ellas de viñedos cultivados en la zona de Cordovín (Rioja Alta) recogidas por el sistema de vendimia manual. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 25°C y 27°C para favorecer la suave extracción del color y los aromas de la uva previamente despallada.

Nota de cata: Intenso color cereza con ribetes de brillantes tonos violeta y púrpura. En nariz se detectan aromas a frutas silvestres maduras y regaliz. En boca expresa toda la potencia y fuerza que tiene este vino, dejando finalmente un retrogusto muy agradable y persistente.

Temperatura de servicio: Entre 15° y 18°C.

Maridaje: Su intensa pero, a la vez, suave sensación en boca lo hace ideal para tomar acompañando a legumbres, carnes y quesos curados.