

cigales d.o.

RAIMUN COSECHA

AÑADA
2024

VIÑEDO
LAS ADOBERAS, LA CASETA Y MATALLANA, MUCIENTES

EDAD
30 AÑOS

SUELOS
PEDREGOSOS

VENDIMIA
MANUAL

GRADO ALCOHÓLICO
13,5% VOL

VARIEDADES DE UVA
TEMPRANILLO Y GARNACHA

ELABORACIÓN
CRIANZA DE 4 MESES EN FOUDRE DE ROBLE FRANCÉS DE 4.700L

CONSERVACIÓN
10°C - 15°C
ALEJADO DE LA LUZ SOLAR

NOTA DE CATA
ROJO CEREZA CON MATICES VIOLÁCEOS, BRILLANTE
FRUTA ROJA Y NEGRA FRESCA, NOTAS FLORALES Y LIGERO TOQUE ESPECIADO
BOCA EQUILIBRADA, CON FRUTA JUGOSA, TANINO FINO Y FONDO SUTIL DE ROBLE BIEN INTEGRADO

MARIDAJE
IDEAL PARA ACOMPAÑAR CARNES A LA PARRILLA Y ASADOS LIGEROS. ARMONIZA CON GUISOS SUAVES Y ARROCES DE CARNE O SETAS. COMBINA BIEN CON AVES, EMBUTIDOS Y QUESOS SEMICURADOS

CONSUMO
Servir a 16–18ºC
Consumir en 2-3 años tras su elaboración

LOGÍSTICA
Presentación: Cajas de 12 botellas
Tapón microgranulado

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Nuevo lanzamiento

Joven y afrutado