

TINTO LA DAMA

Tipo de vino: Tinto Crianza.

Número de botellas: Número limitado y numerado de botellas según añada. Aproximadamente unas 7000 botellas.

Variedad de la uva: Cabernet Sauvignon 60%, Monastrell 40%.

Alcohol: 13,5°C.

Capacidad: 75 cl.

Elaboración: Recolección manual a principio de septiembre en cajas de 20 Kg. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de 4000 litros. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Selección de las mejores barricas y embotellado durante 12 o mas meses antes de llegar a nuestros clientes.

Nota de Cata: A la vista elegante color rojo picota oscuro con ribete amoratado, limpio y brillante. En nariz destacan notas de frutas negras madura, ciruela, cereza, con fondo de especies dulces, vainilla y canela. En boca es aromático, sabroso con juegos de sensaciones de fruta madura del bosque con torrefactos. Post-gusto largo, balsámico, agradable, un vino que invita a beber.

Temperatura de servicio: 15 °C.

Maridaje: Recomendamos para todo tipo de asados, carnes rojas, arroces.

Premios:

Medalla de oro en el concurso de vinos "Radio Turismo 2009" de Madrid.

Medalla de plata en los premios internacionales "Cinve 2009".

Premio Ciudad de Maia 2009 (Portugal).

Medalla de Plata 2009 en Hong Kong en el concurso de los mejores vinos españoles para Asia, organizado por la Asociación Internacional de Sommeliers.

Medalla de plata 2010 en el concurso internacional de vinos Arribe 2010

Medalla de plata en el internacional "Wine Challenger Catavinum 2012" a la Dama

Menciones:

Guía Peñín desde el 2009.

Almanaque gastronómico de la Comunidad Valenciana 2008 y 2009.

Revista Sibaritas nº 77 de Abril de 2009.

Guía Intervinos 2009.

