



www.bodegasagrupadasponte.com

6 Sensaciones Colección

LA ELECCION DE CARMEN

FICHA TECNICA

REGIÓN: MURCIA, Levante-España

DENOMINACIÓN: D.O. JUMILLA

COLOR: Tinto

AÑADA: 2012 Crianza

CEPA: 90% Monastrell y 10% Tempranillo

ALCOHOL: 14,5 % vol.

CONTENIDO: 75cl.

LA DEGUSTACION

Capa cereza picota profundo. Aromas de frutos maduros, especias y setas. Rico en sensaciones de nariz; madera de crianza presente pero muy bien conjuntada; tiene recuerdos de coco y vainilla, sobre un fino sustrato frutal. Boca fresca y elegante, magnífica complejidad aromática sobre notas de frutos maduros, final largo e intenso. Agradable en boca, con cuerpo, cálido, tánico sin ser rudo, con taninos en fase de condensación, jugoso, limpio en vía retro nasal y muy persistente.

MARIDAJE

Servir entre 16 y 18°C. Decantar en jarra 1/2 hora antes de servir. Filete de buey en hojaldre, caza en general, costillar de cordero y quesos. Conservado adecuadamente, este vino alcanzará su mejor momento a partir del 2º año en botella y hasta el 4º año. Ideal para acompañar en aperitivos salazones, bacalao, salmón, huevas y pescados.

CONSEJOS DEL SOMMELIER

A consumir hoy hasta 2020

