



Candidato Tinto 2019

VARIEDAD: Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol

ACIDEZ TOTAL: 4,8 g/l. Tátrica

OBSERVACIONES DE LA CATA

Color:

Precioso color violáceo de intensidad alta y ribete azulado. Lágrima densa y abundante.

Nariz:

Recuerdos iniciales lácteos, de yogur con frutas, como el cassis, la fresa o la frambuesa. Intenso, placentero y agradable aroma de tempranillo ibérico.

Gusto:

Ataque intenso y redondo, fresco y goloso con recuerdos de gominolas. Postgusto largo y graso; retronasal muy compleja.

Maridaje:

Combina con carnes blancas, arroz, pasta y quesos semicurados.



 @CyC_sa

www.cosecheroscriadores.com
www.entrevinosypagos.com