



VIÑA PERFER TINTO

FICHA DE CATA

VARIEDAD:

Garnacha & Tempranillo

AÑADA:

2017

DENOMINACIÓN DE ORIGEN:

Vino del desierto de Almería

CRIANZA:

4 meses en barricas de roble americano y 1 año de crianza en botella.

GRADUACIÓN:

14%

VISTA:

En la cata se aprecia su color rojo cereza muy brillante y de gran tipicidad, con tonos granates de capa media.

NARIZ:

Potentes aromas frutales con un ligero toque a romero.

BOCA:

En boca demuestra unos taninos muy equilibrados

MARIDAJE:

Asado de cabrito y guisos de carne

