

CIDED GARNACHA TRAVIESA

Variedad de uva: Garnacha al 100 %.

Vista: Vino color granate picota con ribete violáceo, capa media y llamativa lágrima glicérica en copa.

Nariz: Intensidad aromática media alta, fresco, con recuerdos de frutas rojas maduras, dátiles, pimienta con toques florales a violetas.

Boca: Fresco en boca, potente, glicérico, especiado de volumen y estructura media alta.

Temperatura aconsejable para servirlo: Entre 14º y 16º.

Maridaje: Es muy versátil, pescados fuertes, asados, carnes en salsa, barbacoas, quesos, sobre todo de oveja. Arroces aromatizados.

En conjunto es un vino que sorprende, fresco, redondo, sabroso, muy frutal.

Detalles: Vino procedente de cepas viejas seleccionadas, mayores de 50 años, cultivadas en vaso y en seco. Fermenta en tanques de acero inoxidable, no excediendo la temperatura de fermentación de 25º, posteriormente al descubado supera una fermentación maloláctica y tres meses en barrica de roble.

Curiosidad: Procedente de los emblemáticos viñedos del Pago de Cided de Villa del Prado en la ribera del río Alberche, en el valle de la Sierra Oeste de Madrid.

Cajas de 8 botellas.



UBICACIÓN DE LAS BODEGAS:

Villa del Prado (Madrid)

Teléfono: 646 76 76 97

www.cided.es

info@cided.es

