



La Última

2016

MONASTRELL / CABERNET SAUVIGNON / SYRAH / PETIT VERDOT

NOTA DE CATA

Vista: *Rojo granate* con reflejos violáceos con buena intensidad colorante. **Nariz:** *Aromas* de frutas negras bien maduras propias del clima y del terruño del que proceden, junto a notas de tostados y maderas finas propias de la crianza en barrica de roble francés.

Boca: *Tanino* sabroso que le aporta un cuerpo medio. *Buena persistencia* en boca.

View: Burgundy red with violet reflections with good color intensity. Nose: Aromas of ripe black fruit Typical of the climate and the soil from which they come, along with toasted notes and fine woods from the slight aging in French oak. Mouth: Tasty tannins that gives a medium body. Good persistence in mouth.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN / ORIGIN APPELLATION:

Denominación de Origen Protegida Jumilla
Crianza Joven en Barrica Francesa

MARIDAJE / Best served with

Perfecto acompañante de sabrosas carnes rojas y blancas, asados, embutidos, quesos, guisos, pasta y verduras a la plancha. Excelente con carne y pescado a la parrilla.



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA

GRADUACIÓN / GRADUATION

Alcohol: 13,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO ÓPTIMA / OPTIMA SERVICE TEMPERATURE

Entre 16°C y 18°C

VARIETALES / VARIETIES

Cabernet Sauvignon	45%
Monastrell	25%
Petit Verdot	15%
Syrah	15%

www.lultimawines.com
comercial@bodegagrupo6.com
[@bodegagrupo6](https://www.instagram.com/bodegagrupo6)