

FICHA TÉCNICA  
VINO TINTO "LA ÚLTIMA"  
2019



# La Última

## VARIETADES DE UVAS

MONASTRELL / CABERNET SAUVIGNON / SYRAH / PETIT VERDOT

## NOTAS DE CATA

**Vista:** Rojo granate con reflejos violáceos con buena intensidad colorante. **Nariz:** Aromas de frutas negras bien maduras propias del clima y del terroño 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.

## VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Tras la fermentación maloláctica y una crianza en roble francés, ha permanecido en depósitos de acero inoxidable, tras el embotellado permanece unos meses en botella redondeándose.

Denominación de  
Origen Protegida  
JUMILLA



Un vino para recordar la última  
copa con el mejor recuerdo

A wine to remember  
the last glass with the best memory



## GRADUACIÓN

Alcohol: 13,5%

## TEMPERATURA DE SERVICIO ÓPTIMA

Entre 16°C y 18°C

## MARIDAJE

Perfecto acompañante de sabrosas carnes rojas y blancas, asados, embutidos, quesos, guisos, pasta y verduras a la plancha. Excelente con todo tipo de carnes y pescados. Se puede degustar solo y apreciar su evolución durante el maridaje.

[www.laultima wines.com](http://www.laultima wines.com)  
[comercial@bodegagrupo6.com](mailto:comercial@bodegagrupo6.com)  
[@bodegagrupo6](https://www.instagram.com/bodegagrupo6)