FICHA TÉCNICA

VINO TINTO "LA ÚLTIMA"

2023

La Última

VARIEDADES DE UVAS

MONASTRELL / CABERNET SAUVIGNON / SYRAH

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 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.***

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 bes memory

GRADUACIÓN

Alcohol: 14,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO ÓPTIMA

Entre 16ºC y 18ºC

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.laultimawines.com
comercial@bodegagrupo6.com
@bodegagrupo6

Contiene Sulfitos