

FICHA TECNICA CASTILLO DE MONFRAGUE 3/4

Variedad: 50% Tempranillo y 50% Garnacha.

Categoría: Tinto Joven Mesa.

Aspecto: Rojo granate, brillante y limpio.

Aromas: Muy afrutado y persistente, con recuerdos de fruta madura.

Gusto: Entrada suave y afrutada, de ataque largo y bien estructurado.

Maridaje: Carnes blancas, caza de pluma y todo tipo de quesos.

Recomendaciones: Transportar y almacenar en lugar fresco y seco.

Temperatura de Consumo: 16º C

Grado alcohólico: 13 % Vol.

Capacidad: 750 ml.

