

FICHA TECNICA CASTILLO DE MONFRAGUE ¾ SELECCIÓN BARRICA

Variedad: Tempranillo.

Categoría: Tinto Joven Selección Barrica.

Aspecto: Brillante y Limpio con tonos de color cereza.

Aromas: Intensidad media alta a frutas rojas agradables.

Gusto: Entrada suave y afrutada.

Maridaje: Rissotos, carnes rojas y quesos.

Temperatura de Consumo: 16º C

Grado alcohólico: 14 % Vol.

Capacidad: 750 ml.

