

Casa De Los Frailes - La Danza De Moma (2009)



IDENTIDAD

Bodega **Casa De Los Frailes**
Nombre **La Danza De Moma**
Año **2009**
Uvas **Monastrell (50 %)**
Marselan (50 %)
Ubicación **España > Valencia**
Categoría **Vino Tinto**

BOTELLA

Volumen **750mL**
Envase **Bordeaux**
Cápsula **Negro**

ELABORACIÓN

Info. sobre **Agricultura ecológica. Crianza de 15 meses en barricas de roble francés**

CATAS (1)

Fecha **20 de mayo de 2015**
Catador **Yo**
Puntuación **91.0**
Platos **Asado de carnes rojas, platos de caza mayor, de pelo y pluma, caldereta de cordero y cochinillo castellano, gazpacho manchego.**
Visual **Rojo picota con fondo negro. Rojo carmín Capa muy alta y buena lagrima. Brillante**
Olfato **Nariz intensa predominando la fruta roja en mermelada y miel.**
Boca **Entrada golosa y un poco astringente con poco cuerpo. El paso se muestra sabroso y fácil de beber debido a la poca acidez. Taninos demasiado domados. Buena persistencia Presencia de posos**



BOTELLAS SACADAS (1)

20/5/15	Precio de		20/5/15	Consumido	
---------	-----------	--	---------	-----------	--

