ZUAZO GASTON

BODEGAS Y VIÑEDOS

ELABORACION

Con temperatura controlada y una maceración prolongada, se consigue una adecuada extracción de compuestos y reacciones polifenólicas.
Crianza: 12 meses en barrica de roble francés (50%) y americano (50%) de 225 lts. y 6 como mínimo en botella.

CATA

Color brillante, granate intenso con ligero matiz teja en el borde, aromas varietales y de crianza (roble y vainilla). Complejo y elegante en boca. Equilibrado y sin aristas, vino complejo con un intenso retrogusto y larga persistencia de fruta confitada.

PARTICULARIDADES

Grado Alcohólico: 13,5% vol.
Temperatura de servicio: 15 – 17ºC
Tipo de botella: Borgoña, Mateada.
Capacidad: 750 ml.

MARIDAJE: Recomendado para carnes rojas, caza, guisos condimentados y quesos.

LAS NORIAS. 2 · 01320 OYÓN, ÁLAVA
TEL. 00 34 945 601 526
FAX: 00 34 945 622 917
www.zuazogaston.com *zuazogaston@zuazogaston.com*