



GRAN VÍU SELECCIÓN

NOMBRE

Gran VÍu Selección

AÑADA

2012

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cariñena-Almonacid de la Sierra

VARIETADES

Garnacha, Tempranillo y Cariñena

CRIANZA

12 meses

ALCOHOL

14,5 % Vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C

CATA

Color rojo cereza picota con tonalidades granates. Cubierto de capa. Muy complejo e intenso. Primera sensación especiados (clavo, canela pimienta) balsámico, con tonos frutales (moras, lichis), minerales, regaliz, vainillas, cacao, tabacos ahumados, frutos secos. Fondo de sotobosque. En boca complejo, potente e intenso. Sabroso, y carnoso. Taninos maduros de gran calidad. Persistente. Posgusto largo, en retro-nasal vuelven los especiados con tostados frutas negras.

EMBOTELLADO

Sin utilizar procesos de estabilización y filtración para no perturbar sus cualidades.

EMBALAJE

Cajas de 6 botellas.

www.granviu.com



VIÑEDOS Y BODEGAS PABLO