



CA' BELDA

Tras la dedicación durante años a observar la calidad conseguida de las variedades de Tintorera y Monastrell de cepas viejas que para nuestra bodega representaban una pequeña parte de la producción, y con una gran complejidad a la hora de vinificar, finalmente, decidimos volcar nuestros esfuerzos en unir ambas variedades y obtener así un gran vino.

TINTO CON DIFERENTES CRIANZAS según la variedad.

VENDIMIA Según variedad.

UVA Monastrell y Tintorera

GRADUACIÓN 13,5% vol.

TEMPERATURA IDEAL 15-17°C.

NOTAS DE CATA

VISTA Rojo intenso con ribetes violáceos.

NARIZ Muy complejo: desde los balsámicos pasando por frutas rojas y toques de mermelada y compota, con un ligero toque especiado.

BOCA Sabroso, estructurado, bien equilibrado.

MARIDAJE Ideal para acompañar arroces y carnes.

After dedicating many years to observe the quality reached by our grape-varieties: Garnacha Tintorera and Monastrell from old vines which represented a small part of the production and with a great complexity when vinificating, we finally decided to throw ourselves into joining both varieties to get this great wine.

RED WINE WITH DIFFERENT AGEING PROCESSES depending on the grape.

HARVESTED depending on Grape type.

GRAPE Monastrell & Tintorera.

ALCOHOL CONTENT 13,5% vol.

IDEAL TEMPERATURE 15-17°C.

TASTING NOTES

SIGHT Intense red with violet rims.

NOSE Very complex: from balsamic scents to red fruits & nuances of jam & compote with a light spiced ending.

MOUTH Tasty, structured, well balanced.

IDEAL with different rices and meat.



PACKAGING