



MIGJORN

Este vino elaborado con las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha Tintorera es un vino que reivindica la capacidad del "terroir" de imprimir la personalidad a los vinos, ya que es un vino de carácter totalmente mediterráneo. Una vez fermentado en conos de madera y criado en barricas nuevas de roble francés, este vino se deja sin filtrar para conservar al máximo toda su expresión.

TINTO CRIANZA 12 meses en barricas de roble francés. Fermentado en cono de roble francés.

VENDIMIA Septiembre.

UVA Cabernet Sauvignon, Merlot y Garnacha Tintorera.

GRADUACIÓN 14% vol.

TEMPERATURA IDEAL 14-16°C.

NOTAS DE CATA

VISTA Picota intenso con bordes violáceos. Capa alta.

NARIZ Fruta bien madura perfectamente combinada con los aromas de Madera nueva y un interesante toque fresco.

BOCA Redondo, goloso, fresco, con taninos maduros.

MARIDAJE Ideal para acompañar arroces, carnes.

This wine is made with Merlot, Cabernet Sauvignon and Garnacha Tintorera grapes. This is a wine which claims the terroir capacity to give expression to our wines, with a complete Mediterranean personality. Once fermented in oak cones and aged in new French oak barrels this wine is kept without being filtered to preserve to the maximum its expression.

RED WINE 12 months ageing in French oak casks.

HARVESTED in September.

GRAPES Cabernet Sauvignon, Merlot, Garnacha Tintorera.

ALCOHOL CONTENT 14% vol.

IDEAL TEMPERATURE 14-16°C.

TASTING NOTES

SIGHT High intensity. Dense cherry red with violet rims.

NOSE Over-ripe fruit aromas well balanced with the scent of new wood & an interesting fresh touch.

MOUTH Round, "friand" & fresh with ripe tannins.

IDEAL with different rices, meats.



PACKAGING