



ROUGE DE BELDA

Vendimia seleccionada a mano, con las mejores uvas para la elaboración de este vino. El coupage es de variedades de origen francés Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon.

TINTO CRIANZA 10 meses en barrica.

VENDIMIA Septiembre.

UVA Merlot, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir.

GRADUACIÓN 13% vol.

TEMPERATURA IDEAL 14°-16°C.

NOTAS DE CATA

VISTA Rojo intenso, el borde de la copa anillos transparentes de capa media.

NARIZ Intenso y franco, notas de frutas rojas bien conjuntadas.

BOCA Entrada seca, amplio en boca, recuerdos a frutas rojas.

MARIDAJE La facilidad de tomarlo permite consumirlo a diario.