

PASIEGO CÆSAR:



Añada 2012

Variedades 45% Cabernet Sauvignon + 25 % Syrah + 20% Bobal + 10% Merlot

Maceración Prefermentativa en frío, y posterior maceración de 16 días

Envejecido en barricas de segundo y tercer año, de roble francés, húngaro y americano durante 12 meses

Profundo color cereza madura, denso, lágrima consistente.

Nariz compleja, tostados, fruta negra madura, notas especiadas y balsámicas.

En boca se presenta muy vivo, con buena acidez, fresco, sedoso, amplio, con cuerpo, con taninos potentes pero nobles, postgusto frutoso y como la gran mayoría de nuestros vinos, tiene gran persistencia.

Maridaje, con foie, carnes rojas, guisos de aves de corral, asados, etc.