



LA MADRIGUERA

EL ESCONDITE

VARIETAL

VINO TINTO

VARIEDADES

100% Monastrell.



VIÑEDOS Y SUELOS

Suelo arcilloso y calcáreo. Viñedos de más de 30 años de edad. Parcelas situadas en Valencia, a unos 650 metros de altitud.



CRIANZA

4 meses en bodega de roble francés.



NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo púrpura intenso; aromas de gran intensidad entre los que cabe destacar la vainilla, los frutos rojos maduros que matizan un fondo especiado y tostado. Es un vino sedoso en el paladar, con taninos golosos que persisten en la boca.



MARIDAJE

La Madriguera es un vino con gran personalidad que acompaña perfectamente a la cocina Mediterránea. Consumir entre 12° ó 15°C.



DATOS TÉCNICOS

14% Vol. Alc.
AT 4,95 g/L
AR <4
pH 3,74

PALETIZACIÓN

Botella de vidrio de 750 ml.
Caja de cartón de 6 botellas.
630 botellas por europalet.

Este vino es un escondite. Un refugio bajo tierra donde el plan es que no hay plan. Una guarida para reunirse con los amigos y conspirar juntos noches y días gloriosos. Un lugar secreto donde poder beberte la vida tranquilamente. Sorbo a sorbo. Sin que te pillen.