



FULL FLAP

ELABORACIÓN:

Blend de tres variedades elaboradas por separado en tanques de acero inoxidable. Crianza de tres meses en barricas de roble francés de tostado medio.

TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 14º y 16ºC

CONTENIDO ALCOHÓLICO:

14,5º

CATEGORÍA:

Red Blend

VARIEDADES:

40% Tempranillo

40% Merlot

20% Cabernet Sauvignon

NOTA DE CATA:

Capa media alta con ribetes violáceos. Alta intensidad aromática con frutos del bosque, suaves notas de vainilla y tonos dulces de pastelería. En boca amplio goloso largo, taninos sedosos, persistente con carnosidad y frescura, frutas rojas confitadas en vía retronasal.