



Josedé 2016 Monastrell-Pie Franco

Vino Varietal 100% Monastrell cultivado sobre pie franco de la añada 2016.

NOTAS DE CATA

- Color picota intenso típico de la variedad monastrell, con ribetes granates.
- Aromas a frutas rojas maduras por encima de cualquier otro, sin olvidar el chocolate, canela y otra especias y tostados melosos que se aprecian de forma secundaria pero al mismo tiempo intensos.
- Impresiona nuestros sentidos en el primer trago transformándose en un vino muy estructurado de taninos dulces, sabroso, abundante y agradable de beber, que te recuerda en todo momento que estás bebiendo un monastrell.
- Es un vino que debido a su gran estructura tiene un largo recorrido en botella, pues mejora día a día.

MARIDAJE

- Ideal para lo que cada uno considere y en mi opinión para acompañar cualquier aperitivo, comida o postre.

OTRA INFORMACIÓN

- La temperatura ideal de consumo es de 14 °C, aconsejándose que sea abierta la botella 15-20 minutos antes de beberla.
- Se recomienda evitar los cambios bruscos de Tª
- Grado alcohólico: 16,5 % vol.
- Este producto contiene sulfitos.
- Formato: botella de 75 cl.
- JOSEDE 2016 es el primer vino de España con su Huella Hídrica certificada (Acuafides - nº certificado SP 1008/2018)

