



EL NIDO **D.O. JUMILLA**

Variedades:
Cabernet, Monastrell.

Reposo:
22/26 meses de Crianza en barricas nuevas de roble francés y americano.

Grado Alcohólico:
15,5 %.

Temperatura de servicio:
15° C.

Notas de Cata:

De color cereza cubierto con tonalidades azul y púrpura. Con una extraordinaria nariz que recuerda a arándanos, casis, humo y chocolate, torrefactos y especias con insinuaciones minerales y de tabaco. Potente en boca, sabroso y concentrado presenta una diversidad de sabores que le confieren una enorme complejidad, maduro y con importante presencia de fruta su estructura es impresionante y asombra la facilidad y dulzura de su paso por boca con un final que no se acaba nunca.

Maridaje:

Por sus características organolépticas es un vino que puede acompañar a una gran variedad de platos, arroces, todo tipo de carnes, asados, estofados, atún, marmitakos... ideal incluso para la sobremesa y determinados tipos de postre. El mejor maridaje para este vino puede ser una buena compañía y una buena copa... se puede disfrutar de un momento inolvidable.