



SHANIA **D.O. JUMILLA**

Variedades:

Monastrell.

Reposo:

Vinificación en depósitos de acero inoxidable durante 25 días con una temperatura máxima de 25°C. Tras realizar la fermentación maloláctica ha permanecido en depósito de acero inoxidable hasta su envasado.

Grado Alcohólico:

14,0 %.

Temperatura de servicio:

14° C - 16° C

Notas de Cata:

Vino de color rojo cereza picota de buena intensidad, en la nariz destacan aromas frutales muy atractivos, con toques de fruta madura. Muy buena estructura en boca, es además equilibrado y vivo.

Maridaje:

Ensaladas de suave aliño, cocidos y guisos de cuchara, carnes gelatinosas, pastas, setas, charcutería, pescados azules y blancos, quesos de pasta blanda y cremosa, quesos de cabra, carnes blancas y rojas, asados de cordero y cerdo.



Grupo CAL
Comercialización, Asesoría y Logística

grupocal.mx