



CASTELL DE FADES

Vino tinto

D.O. | Conca de Barberà

UVAS | 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah

CRIANZA | 4 meses en roble americano y francés

ALCOHOL | 13,5%

Nota de cata

A la vista presenta un color rojo vivo y brillante, con una buena capa. Lagrima fina y de caída lenta. En nariz expresa intensos aromas a frutas rojas y negras muy maduras, junto con un ligero y sutil toque de aromas a vainilla tostada derivados de la ligera estancia en barrica. En boca destaca su entrada fresca y voluminosa. Desprende gustos a frutas rojas maduros, con una golosa estructura y una ligera presencia de taninos.

Maridaje

Excelente para acompañar pastas, verduras y carnes guisadas, tapas, embutidos y quesos.

Logística

6 botellas por caja - 100 cajas por pallet

7,5 kg por caja

Variedades

