

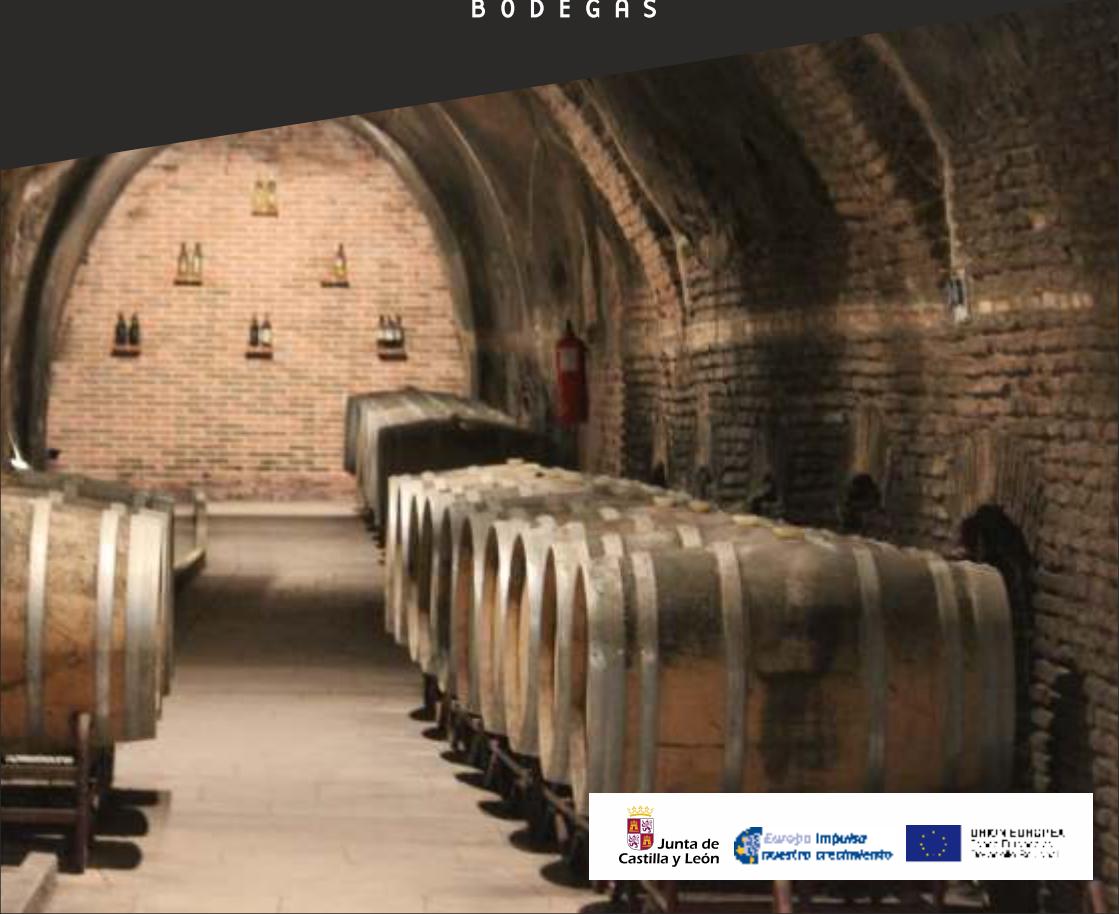
Crianza



MONTE  
NEGRO



FÉLIX SANZ  
BODEGAS





# MONTE NEGRO

## CRIANZA

### ELABORACIÓN

Crianza en barrica mezcla de madera de roble francés y americano.

### WINEMAKING

Aged in barrels of mixed French-American oak

### NOTAS DE CATA

Color cereza intensa con tonos de lima en finas capas

### TASTING NOTES

Vivid cherry color with lime tones in fine layers

Intensas y elegantes notas de fruta roja con toques de café, sandalo, vainilla, coco y regaliz con matices torrefacto

Intense and elegant notes of red fruits with touches of coffee, sandalwood, vanilla, coconut and liquorice, with hints of roasted aromas

Alegre en boca, rápido, con taninos de gran expresión  
Gusto limpio y noble

Lively in mouth, with very expressive tannins. Clean and noble taste

Profundo y persistente reflejo de las condiciones geoclimáticas de la zona

Deep and lasting reflex of the growing soil and climate conditions

### GASTRONOMÍA

Temperatura de servicio entre 16 °C y 18 °C

### SERVING

This wine is to be enjoyed at 16 to 18 °C

Puede conservarse en perfectas condiciones durante largo tiempo

Can be stored under perfect conditions for a long time



[www.bodegasfelixsanz.es](http://www.bodegasfelixsanz.es)

100% Tempranillo  
Mínimo 12 meses en barrica  
Minimum 12 months in barrel

