

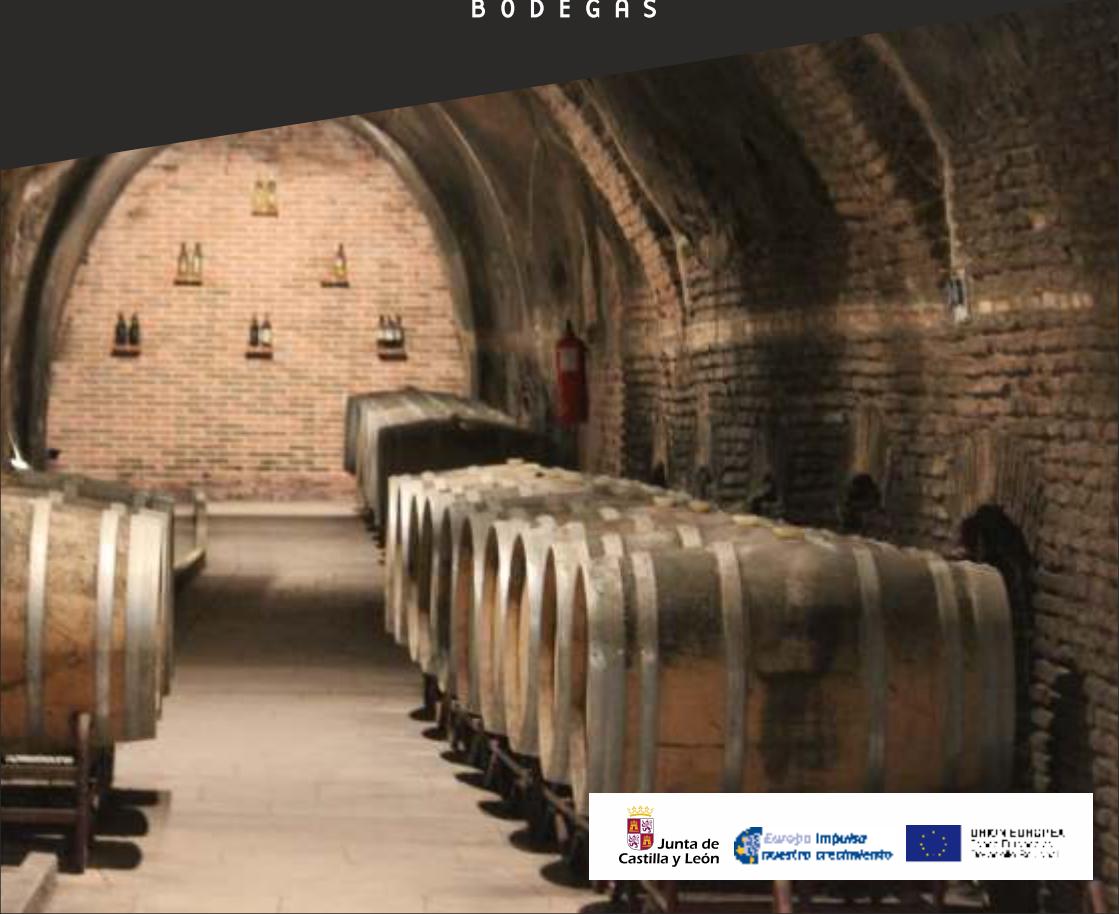
Envejecido en barrica



MONTE
NEGRO



FÉLIX SANZ
BODEGAS





MONTE NEGRO

ENVEJECIDO EN BARRICA BARREL AGED WINE

ELABORACIÓN

Barricas mixtas de
roble americano y francés

WINEMAKING

Barrels of mixed French-American oak

NOTAS DE CATA

De color rubí de capa media alta
con reflejos violeta oscuros
y tonos teja en capa fina

TASTING NOTES

Ruby-red colour in mid-high layers with violet reflections and rust tones in fine layers

En nariz, los aromas de madera especiados, envuelven una fruta potente que nos sugiere mora, frambuesa y fruta roja confitada

Spicy wooden aromas on the nose, wrap around a strong fruit note suggestive of blackberry, raspberry and red jam

Goloso en boca, tiene un paso energético y suave con recuerdo de frutas maduras

Sweet in the mouth, it is powerful yet soft on the palate with ripe fruit tones

Fondo cálido y largo

Warm and long finish

GASTRONOMÍA

Temperatura de servicio 16 °C

SERVING

This wine is to be enjoyed at 16°C



RI
BE
RA
DEL
DUERO
CONSEJO REGULADOR DE LA DOP RIBERA DEL DUERO

100% Tempranillo

Mínimo 4 meses en barrica
Minimum 4 months in barrel