

Crianza



MONTE  
NEGRO



FÉLIX SANZ

B O D E G A S



Junta de  
Castilla y León



Europa Impulsa  
nuestro crecimiento



UNION EUROPEA  
Fondo Europeo  
de Desarrollo Regional

N  
MONTE  
NEGRO

**CRIANZA**

**ELABORACIÓN**

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

**NOTAS DE CATA**

Color cereza intensa con tonos de lima en finas capas

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

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

Profundo y persistente reflejo de las condiciones geoclimáticas de la zona

**GASTRONOMÍA**

Temperatura de servicio entre 16 °C y 18 °C

Puede conservarse en perfectas condiciones durante largo tiempo

**WINEMAKING**

Aged in barrels of mixed French-American oak

**TASTING NOTES**

Vivid cherry color with lime tones in fine layers

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

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

Deep and lasting reflex of the growing soil and climate conditions

**SERVING**

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

Can be stored under perfect conditions for a long time



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RIBERA**  
DEL  
DUERO

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