

Envejecido en barrica



MONTE
NEGRO



FÉLIX SANZ

B O D E G A S



Junta de
Castilla y León



España Impulso
nuestro crecimiento



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
crecimiento y empleo

N
 MONTE
 NEGRO

ENVEJECIDO EN BARRICA
BARREL AGED WINE

ELABORACION

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 violetos 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 enérgico 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

GASTRONOMIA

Temperatura de servicio 16 °C

SERVING

This wine is to be enjoyed at 16°C



100% Tempranillo

Mínimo 4 meses en barrica

Minimum 4 months in barrel

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RI
 BE
 RA**
 DE
 EL
DUERO