

Reserva



MONTE
NEGRO



FÉLIX SANZ

B O D E G A S



Junta de
Castilla y León



Europa Impulso
nuestro crecimiento



UNION EUROPEA
Fondo Europeo
de Desarrollo Regional

N
MONTE
NEGRO

RESERVA

ELABORACIÓN

Criado en barricas mixtas,
de roble americano y francés

NOTAS DE CATA

Color rojo picota,
con tonos teja en capa fina

Intenso, elegante, con recuerdos
a frutas rojas, pinceladas de café,
sándalo, vainilla, cacao y regaliz,
acompañados de matices de torrefacto

Vivo en boca, rápido, con taninos de gran
expresión, de sabor limpio y noble

Es amplio y persistente,
reflejando a la perfección
las condiciones geoclimáticas

GASTRONOMIA

Temperatura de servicio: 16-18 °C

Puede conservarse en buenas condiciones
por largo tiempo

WINEMAKING

Ageing in french and american
oak barrels

TASTING NOTES

Intense cherry colour
with tile tones in fine layers

Intense and elegant red fruits
notes with touches of coffe,
sandalwood, vanilla, cocoa and
liquorice and high roast hints

Lively and fast on mouth
with tannins of great expression
Clean and noble taste

Ample and persistent according
its geoclimatic conditions

MATCHING

Serving temperature 16 to 18°C

Can be preserved in good condi-
tions for long periods



100% Tempranillo
18 meses en barrica
18 months in barrel

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO