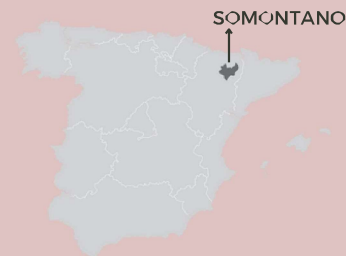


COJÓN DE GATO

TINTO



Clasificación:

D.O Somontano



Región:

Somontano



Variedades de uva:

Coupage de Merlot, Syrah y Cojón de Gato



Altura:

700m.



Envejecimiento:

4 meses de barrica



Vendimia:

Vendimia manual nocturna.



Cata:

Esta variedad de uva es una de las más populares y reconocidos del mundo. Se caracteriza por su sabor dulce y afrutado, con notas a ciruela, cereza negra y algunas veces frambuesa. El color del Merlot varía desde el rojo intenso hasta el púrpura profundo dependiendo del lugar en que se cultiven las uvas; también contribuyen al color los procesos usados para producirlo durante la elaboración.



Maridaje:

Ideal para maridar con platos ricos en sabores comunes tales como pastas con salsa bolognese o pollos rellenos asados a fuego lento; también combina perfectamente con quesos o ensaladas verdes frescas.
Servir entre 14 y 16 °C.



Alcohol:

13,5% vol. 1.5L

