



Nombre: NADIR TINTO ROBLE

Origen: VINO DE LA TIERRA DE
EXTREMADURA

Variedad: 65% TEMPRANILLO Y 35%
SYRAH

Grado Alcohólico: 14,5%

Elaboración:

4 Mese de Crianza en barrica nueva de Allier.

Aporta al consumidor una serie de sensaciones, tanto aromáticas como sápidas, que lo hace inconfundible y de una marcada personalidad. El cuerpo y la estructura predominan en este vino muy bien conjuntados.

Notas de Cata:

Color: Rojo picota muy intenso, con irisaciones violáceas en el borde de la copa.

Aroma: Compota de frutas muy maduras, pero con predominio del bombón de guindas y moras de zarza, junto con cierto toque de café y tiramisú.

Sabor: Marida perfectamente con el buen estado de ánimo y la autoestima, que aumenta desde que se descorcha una botella.

La recomendación es que se sirva una copa y sorbo a sorbo nos dejemos seducir y aconsejar por nuestro paladar, que nos pedirá justo lo que mejor acompaña a este vino. La idea es primero pedir el vino y después dejarnos llevar.

Temperatura de Servicio: 14/16°C