



**Nombre:** PENÉLOPE NEGRO

**Origen:** PRIORATO

**Variedad:** 100% GARNACHA PELUDA

**Grado Alcohólico:** 15%

### **Elaboración:**

Vino totalmente natural, su graduación ronda los 15º, sin nada ajeno a lo que es propia uva. Y a destacar sobretodo su elaboración enteramente natural.

### **Notas de Cata:**

**Aroma:** Aromas a higos secos y pasas, mucha complejidad, con notas de orejones secos..

**Boca:** En el paladar, deja entrever también y muy tímidamente visos de pequeños frutos rojos, endrinas, compota de naranja dulce, cerezas de Jerte.. Muy complejo, y al final redondeado con anises, caramelo y reminiscencias de chocolate negro.

**Temperatura de Servicio:** 11ºC