Paniza
bodegas

FÁBULA DE PANIZA
CARIÑENA

2020

D.O.P. Cariñena

ALCOHOL
14% VOL.

VARIETIES
100% Cariñena

TERROIR

Tenemos 2.800 hectareas a 700 metros de altitud, todas ellas localizadas en la DOP Cariñena. Los suelos son pardo-calizos sobre margas y areniscas. Pizarras en las zonas más altas.

NOTA DE CATA

Color rubí intenso. Máxima expresión varietal con aromas de fresas silvestres, zarzamoras y notas de hierbas de monte. Estructurado en boca, buena acidez, con taninos maduros bien definidos. Aroma de fruta roja confitada con sutiles notas especiadas.

MARIDAJE

Vino apropiado para estofados, carnes asadas, guisos, arroces condimentados y pastas con salsa. Temperatura de servicio: 12-15ºC.

ELABORACIÓN

Maceración durante varios días, fermentación en depósito de acero inoxidable, controlando su desarrollo y temperatura. En nuestra búsqueda constante de mejora, hemos creado este vino complejo y elegante que llega de forma exclusiva, la representación actual de nuestra auténtica tradición vinícola.

Bodegas Paniza
CRTA. ZARAGOZA - VALENCIA, KM 53 · 50480
PANIZA · ZARAGOZA · ESPAÑA
tfno.: **+34 976 622 515** | fax: **+34 976 622 958**
info@bodegaspaniza.com
www.bodegaspaniza.com