Paniza
bodegas

IBERO DE PANIZA
2017

D.O.P. Cariñena

ALCOHOL
14% VOL.

VARIETIES
Tempranillo, Grenache & Cabernet Sauvignon

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

Vino de color cereza madura con tonos violáceos y ligeros teja. Aromas de frutos secos, vanilla y tostados. En boca es suave, estructurado y carnoso. Largo posgusto con agradable armonía.

MARIDAJE

Ideal para acompañar legumbres, asados, caza y cordero. Servir entre 15 y 18ºC.

ELABORACIÓN

Tras el estrujado y despalillado, la uva macera durante seis días y fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con remontados diarios. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage, que se somete a diversos trasiegos y pasa a barricas de roble americano.

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