



IBERO I²⁰¹⁹

D.O.P. CARIÑENA

ALCOHOL
13,5% VOL.
VARIETADES
Tempranillo, Garnacha & 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.

CATA

Vino de color cereza madura con tonos violáceos y ligeros teja. Aromas de frutos secos, vainilla 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 18°C.

ELABORACIÓN

Maceración y fermentación alcohólica de cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage, que tras diversos trasiegos pasa a barricas para su crianza.


