

IBERO DE PANIZA

2018

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.

NOTA DE 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

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

tfn.: +34 976 622 515 | fax: +34 976 622 958

info@bodegaspaniza.com



www.bodegaspaniza.com