



IBERO III²⁰¹⁸

D.O.P. CARIÑENA

 ALCOHOL
14% VOL.
 VARIEDADES
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

Color rojo granate brillante, cubierto con tonos anaranjados. Aroma complejo de vegetal de otoño, frutos secos tostados, pimienta y vainilla, aromas balsámicos. En boca es suave en la entrada, sabroso y carnoso en su paso, con buena estructura. En retronasal, elegantes notas de madera de roble y frutas rojas silvestres. Su amplitud y armonía dan paso a un largo y agradable recuerdo de pasas.

MARIDAJE

Muy apropiado para acompañar trufas, quesos curados, caza y cordero asado. Servir a 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 se somete a diversos trasiegos y pasa a barricas donde envejece durante un largo tiempo adquiriendo elegancia y complejidad.



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