



JABALÍ TEMPRANILLO & CABERNET²⁰²²

CERVIVA

 ALCOHOL
14,5% VOL.
 VARIEDADES
Tempranillo & 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

En las cálidas noches de verano antes de la cosecha, el jabalí entra secretamente en nuestros viñedos situados al lado de los bosques de la Cordillera Ibérica. Aquí, entre las viejas viñas cultivadas en suelos de pizarra, es libre de elegir las mejores uvas. Clásico Tempranillo y Cabernet, un gran favorito gracias a los intensos aromas de mermelada de moras, ciruelas oscuras y chocolate, toques de hierbas, llenos en la boca con un final expresivo y alegre.

MARIDAJE

Perfecto acompañante de s ahumados, carnes, guisos y quesos. Servir entre 16 y 19°C.

ELABORACIÓN

Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable. Tras el descube y posterior fermentación maloláctica, se realiza el coupage. Previo a su embotellado, el vino se estabiliza y filtra dejándolo en estado óptimo.



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