



## **INTRUSO** **D.O. JUMILLA**

**Variedades:**  
Mourvedre, Syrah.

**Reposo:**  
Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aproximadamente a una temperatura de 25°C. Tras la fermentación maloláctica permanece en depósito refrigerado hasta su embotellado.

**Grado Alcohólico:**  
14,5 %.

**Temperatura de servicio:**  
15° C

**Notas de Cata:**  
De atractivo color cereza picota destaca en boca una combinación de aromas florales con recuerdos de fruta madura y un fondo mineral. En boca es fresco y vivo con taninos dulces y maduros que permiten un paso de boca muy equilibrado y un final muy agradable con notable persistencia.

**Maridaje:**  
Arroces y pastas, pescados blancos y azules, quesos de cabra, embutidos sin mucho pimentón, platos de verdura y legumbres, setas, carnes blancas y rojas con salsas cremosas y a la plancha o parrilla.