

# PROELIO



## **PROELIO CEPA A CEPA** D.O. NALDA, RIOJA

### **Variedad:**

100% Tempranillo.

### **Reposo:**

18 meses de Crianza en barricas de roble francés de grano extrafino.

### **Grado Alcohólico:**

14,5 %.

### **Temperatura de servicio:**

15° C.

### **Notas de Cata:**

Limpio y brillante de color rojo rubí con matices violeta. Capa alta.

Nariz elegante, dominada por los frutos del bosque, flores y especias, con un fondo mineral. En boca es complejo, glicérico con buena acidez y madera muy bien integrada.

### **Maridaje:**

Se recomienda acompañar con Cocidos, Carnes rojas asadas, Civet, Caza mayor, Pato.



**Grupo CAL**  
Comercialización, Asesoría y Logística

[grupocal.mx](http://grupocal.mx)