



TRAMUZ
D.O. RIBERA DEL DUERO

Variedad:

100% Tinta del país.

Reposo:

Sin reposo.

Grado Alcohólico:

13,5 %.

Temperatura de servicio:

14º C.

Notas de Cata:

Color rojo intenso con reflejos moradados. De capa alta. Nariz muy compleja dominada por aromas frutales de cereza y guinda. Roble bien integrado con aromas especiados. Boca compleja, golosa y equilibrada. Muy frutal con fondo especiado y ahumado que denota su paso por tino de madera. Final largo y persistente. Redondo.

Maridaje:

Ideal para los momentos informales: tapas, ahumados, arroces, pescados, carnes suaves.