

LAUDUM, ROBLE

**VARIETALES:**

70% Monastrell & 30% Syrah

D.O.: Alicante

ELABORACIÓN:

Vendimia manual en cajas con estricta selección en bodega. Criomaceración prefermentativa y fermentación a temperatura controlada. Maloláctica y posterior crianza de 4 meses en barricas nuevas de roble francés, húngaro y americano de grano fino.

CATA:

Color: Intenso color rojo cereza adornado de tonos violáceos

Nariz: Profundo aroma en el que se distinguen notas de violetas rodeadas de un fondo de frutas negras maduras, especias y toques balsámicos. Tras una suave aireación en la copa su complejidad se acrecienta y aparecen recuerdos sutiles a dátiles, higos, pastelería y monte bajo.

Boca: En boca se muestra estructurado y sumamente afrutado. Su tanino maduro recuerda un tacto aterciopelado y garantiza una larga vida a este vino. Un final muy largo impregna el paladar de notas especiadas, balsámicas y minerales.

Es ideal para tapas y aperitivos, jamón y otros embutidos, así como quesos tanto de pasta blanda, pasta prensada y madurados. Marida con carnes blancas, rojas, guisadas y estofadas. Para paellas y arroces también es una gran elección.

Temperatura ideal de consumo: de 15° a 17°.