

ASTIL Crianza

Color: Rojo Picota, limpio, brillante con detalles añiles en menisco. Capa alta, tánico de buena coloración, quizás excesiva para crianza, componente esencial para vino de guarda.

En Nariz: Carácter vinico muy intenso. Balanza entre toques tostados y especiados, así como el fondo a caramelo y fruta negra (mora, ciruela). Recuerdos de canela, vainilla, coco, balsamo.

En Boca: Ataque frutal, vuelven los tonos a mora, grosella y ciruela negra, en boca persisten la especia blanca y los espacios dulces de la barrica, envolvente, intenso en media boca, sin despuntes, quizás alcohólicos. Equilibrado y esmerada calidad.

Servir en el entorno de los 14º a 18º grados.

Mantener fuera del alcance del sol y a una temperatura cercana a los 20º. La botella tumbada o boca abajo.

Combinaciones: Asados (Lechazo, Cochinillo), Rabo de buey, Carrillada, Chuletón de baca, secreto Ibérico, entremeses ibéricos, un buen queso de oveja Churra.

Winery Recognitions: Concurso Mundial de Bruselas Premium Select Wine Challenge · Premios de Sumilleria en Reino Unido · Concurso Terravino Israel 92 Revista Wine Enthusiast · Wine & Spirit Challenge Premium Select Wine Challenge · 92 Ultimate Wine Challenge.

