

JUANA LA LOCA

Crianza Edición Mujer



El Vino

Variedad:
Monastrell · Cabernet Sauvignon

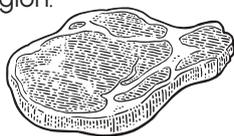
Tipo:
Tinto Crianza

Graduación:
14,5



Maridaje

Ideal para maridar con carnes asadas y a la parrilla, verduras a la brasa, guisos y estofados tradicionales de la región.



A Juana La Loca se le atribuyó parte de su locura debido a su pasión y forma de hacer el amor.

De la misma forma que cultivamos nuestros viñedos viejos de Monastrell, donde nacen las uvas seleccionadas para la elaboración de este suculento vino.



Notas de Cata



Atractivo color rojo picota, limpio y brillante.



En nariz tiene alta intensidad aromática con recuerdo a fruta madura y cacao. Notas de especias dulces y un toque balsámico.



En boca te envuelve con cada trago y no deja de sorprendernos, con sensaciones muy agradables y taninos dulces. Buen equilibrio de acidez y alcohol. Persistente y largo.

VIÑEDO

Cepas en vaso de orientación sur-suroeste a unos 800 metros y edad de 40-45 años.

COSECHA

Manual en cajas de 15 kg.

SUELO

Pobre y arenoso, con subsuelo calizo.

CRianza

Crianza 12 meses en barricas francesas nuevas y de 2º año.