



Oveja Tinta Graciano



FICHA TÉCNICA

 BODEGAS FONTANA

 D.O. VINO DE ESPAÑA

 TINTO

 GRACIANO

 FERMENTACIÓN A TEMPERATURA CONTROLADA Y CON REMONTADOS PERIÓDICOS. EL VINO OBTENIDO SE AFINÓ, DURANTE UN MÍNIMO DE 3 MESES

NOTA DE CATA

-VISUAL: De brillante color rojo cereza

-AROMA: En nariz dominan aromas intensos y limpios de frutos rojos y negros (arándanos, fresas y moras), con un toque de canela

-SABOR: En boca es agradable, jugoso y con una acidez vibrante