

DOMINE

Tempranillo • Garnacha

DOMINE



cigales

d.o.



Elaborado con tempranillo y garnacha.



Fermentado en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas de la zona a una temperatura de 16 a 18 °C.



Color rosa picota, suave, limpio y brillante.

Aroma intenso y fresco, frutal, con recuerdos a fruta blanca de hueso, granada y fresa, con gráciles notas florales.

En boca es intenso, sabroso, dotado de atractiva estructura y buena persistencia sostenida por sus suaves taninos, con buena acidez, que compensa cierto gusto goloso.



Se recomienda beberlo en el año, con una temperatura de servicio de 6-8°C.



Es ideal para acompañarlo con ensaladas, arroces, carnes blancas y mariscos.

MATERIAL
1 Cartón

UNIDAD
12 Botellas

CAPACIDAD
750 ml

EAN BOTELLA
8437000065890

EAN CAJA
28437000065894