

CASTAÑO

THE ART OF MONASTRELL

De un profundo color rojo granate, brillante. En nariz presenta un intenso aroma de frutos rojos maduros perfectamente ensamblado con las notas de cacao y tabaco. En boca es untuoso, carnoso y bien estructurado, con una agradable frutuosidad y acidez. Final largo y sedoso. Muy elegante.

CASA CISCA



Tipo Vino tinto con barrica
D.O. YECLA

Barrica 16 meses en barricaa de roble francés
(30%) y americano (70%).

Variedad 100% Monastrell

Altura y Orientación 700 Norte - Sur

Tipo de suelo Pedregoso - Arenoso

Apto para veganos Si

Alcohol en etiqueta 15.5%

Servicio:



Servir a 17 - 18 °C



Marida con carne de caza, pato, carnes rojas y quesos curados.
Platos contundentes, especialmente aquellos con carne roja.

