

SANT MARTÍ DE DALT

CRIANZA

Denominación de Origen: Penedés

Añada: 2005

Variedades: Cabernet Sauvignon – Merlot

Grado Alcohólico: 12,5%

Crianza: 12 meses en roble francés

Elaboración:

Maceración y fermentación de los hollejos durante 10-15 días, hasta finalizar los azúcares. Después de la maloláctica en oxidable pasa a barricas de roble francés durante 12 meses.

Nota de Cata:

A la vista: Tinto rojo granate brillante. **En nariz:** Primera impresión agradable y varietal, dominan notas de crianza y también especias, potente y de larga duración. **En boca:** Redondo, lleno, con buen cuerpo y un final tánico persistente y suave, que recuerda a confitura y madera de roble.

Maridaje:

Compruebe las posibilidades de este vino entrelazándolo con la gran variedad de platos de nuestra cocina peninsular y mediterránea.

Otros productos de la Bodega:

Brutissime - Brut, Brut Nature, Odisea - Brut Nature Millesimé, Perles Roses - Millesimé, Perles Blanques - Brut Millesimé, Manuela de Naveran - Blanco fermentado en barrica, Clos Antonia - Blanco fermentado en barrica, Don Pablo de Naveran - Reserva Excepcional, Don Pablo de Naveran - Gran Reserva, Clos del Pí - Gran Reserva



Caves Naveran