

VINOS Y CAVAS
JANÉ & SANTACANA
FINCA BALDÚS

Vino Tinto de Baldús



Viñedos · Finca Baldús

Crianza · Vino joven

Variedades · Monovarietal Merlot

Alcohol · 12,5% vol.

Recomendación de consumo · entre 14-18°C.

Nota de cata

Se trata de un vino joven seco, con cuerpo y potente en boca que conserva toda la esencia de su uva. De acidez equilibrada y aromas intensos a frutos rojos maduros. Su tonalidad es de un rojo cereza oscuro e intenso.

Maridaje

Es un vino que acompaña muy bien carnes rojas, quesos curados y embutidos.

Elaboración

Elaborado a partir de una cosecha seleccionada. Maceración en contacto con la piel durante unos 15 días y fermentación en depósito a temperatura controlada. El vino está en contacto con sus propias madres, oxigenándolas con el batonnage hasta su trasiego. Finalmente reposa seis meses en la tina y un mínimo de 18 meses en la botella.