



UVA NOCTURNA



DESCRIPCIÓN

Composición: Elaborado con las variedades de *Tempranillo y Garnacha*. La procedencia de las uvas es únicamente de nuestra propia cosecha en *Ejea de los Caballeros y Sierra de Luna*, dentro de la indicación geográfica de Vinos de la Tierra “*Ribera del Gállego-Cinco Villas*”.

Método de elaboración: Este vino ha sido elaborado con uvas recolectadas durante la noche para mantener las óptimas condiciones para su elaboración. Tras una cuidada elaboración ha descansado durante 6 meses en barricas de roble francés para obtener un caldo que habla por sí mismo.

Grado alcohólico: 13.5° vol.

SENSACIONES

Color: Cereza cubierto con ribete o borde anaranjado.

Aroma: Frutos silvestres, rojos y negros conjuntados con

Boca: La primera sensación es de fruta madura, apareciendo después su crianza en madera, con los tonos tostados, y de vainilla bien conjuntados con la fruta, debido a su reposo en botella.

Gastronomía: Servir entre 16-18° de temperatura. Apropiado para acompañar todo tipo de carnes rojas y blancas, ideal también para arroces y pastas.