

Juliana de la Rosa



Para más información:

Zona Centro
info@vinosjuliana.com
Tel: 600 430 343

Zona Sur
martindelarosa1970@gmail.com
Tel: 690 612 007

www.vinosjuliana.com



@vinosjuliana

Variedad:
Merlot 100%
Tinto, Crianza

D.O.:
Vinos de Madrid

Crianza:
14 meses en barrica de roble francés y mínimo 14 meses crianza en botella

Grado alcohólico:
14,0 % vol
Tipo: seco

Finca:
Villa del Prado
(Suroeste de Madrid)
Plantaciones propias
8 hectáreas. Edad de las plantaciones: 17 años
Sin riego, vendimia manual a finales de agosto

Maridaje:
Guisos, legumbres, arroz, quesos
Servir a 16°C

Nota de Cata:
Vino tinto, brillante, cubierto, de color rojo rubí-teja.

Es muy intenso en nariz, destacando los aromas de frutas maduras, compotas, apareciendo también notas especiadas. Muy elegante en nariz, por su crianza en madera tiene un sutil toque tostado que no destaca, no se apodera de la fruta.

En la boca el vino está muy equilibrado y redondo, recordando aún la vendimia de la uva. Destaca también su frescura y viveza. Su sabor permanece largo tiempo e invita a seguir bebiendo.

Servicio:
Se recomienda oxigenar ocho minutos antes de degustar. No es necesario decantar. El vino puede degustarse después de 3 días de su apertura.

