



CONVENTO EL CARMEN

Selección 2.006

TIPO DE VINO: Vino tinto de las variedades Monastrell y Syrah. Vino de la Tierra de Castilla.

Embotellado **POR** Bodegas San Dionisio, S. Coop;
PARA Yñigo Miguez del Olmo

PRESENTACIÓN: Botella Bordelesa de 75 cl, se presenta en cajas de posición horizontal de 6 botellas.

UVA: Monastrell , Merlot y Syrah.

GRADUACIÓN: 14% VOL.

ELABORACION: Maceración prolongada en deposito de acero inoxidable, fermentado a 25° C.

Este vino ha permanecido en barricas de roble europeo, para conseguir la complejidad y la estructura de este gran vino.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí con tonos teja, muy aromático y persistente, dejando agradable sensación en el paladar. Al degustarlo apreciara su intensidad, carnosidad y de gran estructura. Un vino para disfrutar en cualquier ocasión.

GASTRONOMIA: Ideal para acompañar con carne, estofados y pastas

SERVICIO: Entre 16-18° C.



CONVENTO EL CARMEN

Selección 2.006

WINE: This wine is made from Monastrell and Syrah grapes.

PRESENTATION: 750 ml conical bottle. 6 bottles case.

GRAPES: Monastrell, Merlot and Syrah

ALCOHOL: 14% Vol.

TASTING NOTE: It is smooth and fruity on the palate, with fresh aromas typical of the varietal and ruby garnet colour.

GASTRONOMIC COMBINATION: It is excellent when served with meats, pasta, snacks and stews.

SERVICE TEMPERATURE: Between 16° and 18° C.