

Foc 03752
Reserva 2018

PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys

Procedente de nuestros viñedos de merlot que crecen bajo la influencia del mar Mediterráneo

VINO TINTO RESERVA

D. O. Penedès

100 % merlot

Larga crianza en barrica y afinamiento en botella

75 cl

INTENSAMENTE VIVO

Vino tinto procedente de nuestros viñedos de merlot arraigados en la llanura del Penedès donde, gracias a la influencia del mar Mediterráneo y del sol de verano, las uvas alcanzan una maduración óptima. Un clima privilegiado que nos permite extraer la máxima expresión de la variedad y obtener un vino elegante, fino y muy aromático, donde la fruta roja madura se combina armónicamente con la complejidad de su larga crianza.



Ligero | Afruitado | **Maduro** | Intenso

Cuerpo: ●●●○

Dulzor: ●○○○

Taninos: ●●●○

Acidez: ●●●●○

Alcohol: ●●●●○

Alc.: 14 % vol.

Servicio: 16 - 18 °C

Consumo: mejora hasta 2027

Maridaje: pollo relleno con salsa de membrillo

De color rubí con suaves reflejos granates. Aromas a fruta negra madura (**cereza picota** y **mora**) sobre un fondo de especias (**pimienta blanca**) y **gominola de regaliz**. Ligeras notas a confitura, vainilla y madera. Boca amplia e intensa, con taninos redondos y el característico toque a **cacao** de los grandes vinos merlot.

Vinos similares de nuestra bodega:
Gran Roble, Reserva (Rioja) y Natura.



Medalla de oro
Challenge
International
du Vin 2021



Medalla de plata
AWC Vienna 2021



MASET
VINOS Y CAVAS

WINE-MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR