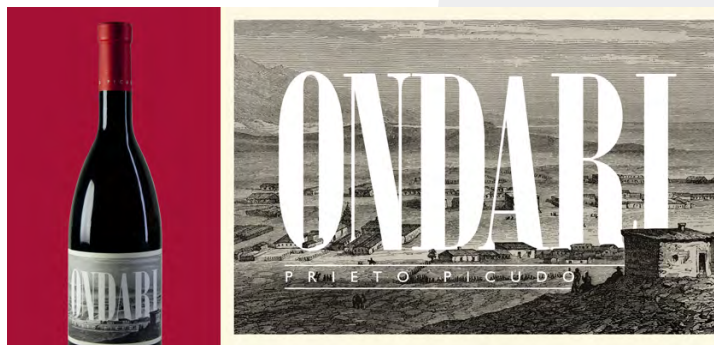


ONDARI



Ondari

| | |
|--|---|
| País de origen: | España |
| Región: | D.O. Bierzo |
| Varietal: | 50% Prieto Picudo, 45% Tempranillo, 5% Merlot |
| Volumen: | 0,75 l |
| Producción: | Tanque de cemento y 4 meses en barrica de roble francés |
| Contenido alcohólico: | 13,5% |
| Acidez: | 5,8 g/l |
| Azúcar residual: | 8,8 g/l |
| Premios: | medalla de oro Mundus Vini (2014) |
| Producción limitada a 5000 botellas!!! | |

Notas de cata:

Rojo cereza con reflejos granates.

Muy limpio en nariz, aunque con aromas algo intrusivos de frutas maduras.

Bayas, cerezas, tabaco y ligeras notas achocolatadas.

Es un vino muy fácil de beber incluso teniendo en cuenta su fuerte expresividad y marcados sabores. Complejo y rico, con una prominente mineralidad y acompañado de ligeros tonos verdes y especias. El roble está muy bien integrado y se manifiesta con frescas impresiones, dejando una larga persistencia en el paladar.

Taninos firmes, y acidez fina y muy viva.

Temperatura de consumo: 13-15° C

Acompaña a carnes rojas, quesos maduros y platos especiados.