

La dulce perdición



IGP CASTELLÓN

- Añada : 2013
- Variedades: Merlot y Bonicaire.
- Grado alcohólico: 15%vol
- Etiquetado:
Ulisses Calabuig i Ortiz
- Elaboración:
Vino naturalmente dulce, elaborado a partir de racimos que se han dejado sobremadurar y pasificar en las cepas hasta el mes de diciembre, obteniendo un mosto muy azucarado que ha sido fermentado solamente durante unos días, conservando así, su dulzor natural.
- Descripción:
Rojo cereza intenso, limpio y brillante de capa media.

Aroma agradablemente dulce a frutos rojos como fresas y frambuesas envueltos con suaves notas lácteas.

Paso goloso, con un dulzor justo y agradable que acompañado de su suave acidez producen un conjunto redondo que inunda la boca de frutos rojos dulces, suaves y maduros.