

NELEMAN

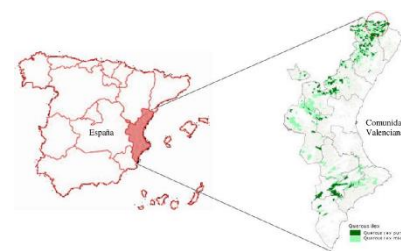
GARNCHA MARSELAN

D.O Valencia



Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



VARIEDAD

60% Garnacha

40% Marselan

VIÑEDO

Los viñedos están ubicados en una zona fresca, a 700 msnm, rodeados de montañas, sobre un suelo pedregoso ideal para cultivar la variedad Marselan (híbrido entre Garnacha y Cabernet Sauvignon).

VINIFICACIÓN

Cosecha nocturna para evitar la oxidación, al llegar a la bodega el mosto se enfría a 10 °C, posteriormente la fermentación ocurre a 21 °C.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color rojo granate, limpio y brillante

Nariz: Aromas de cerezas, moras, arándanos, ciruela, violetas y especias dulces.

Boca: Taninos suaves, expresión frutal y largo final.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Servir entre 15 °C y 16 °C.

Perfecto para acompañar pizzas, carnes asadas, verduras a la parrilla, pastas y tablas de quesos.

