GRIMAU

Rubicundus

Información sobre el vino:

Denominación de Origen: Penedès.

Variedades de uva: Vino elaborado con varietales de Cabernet Sauvignon, Ull de llebre y Merlot procedente de las viñas viejas.

Elaboración: Tras una estricta selección de las mejores uvas, tuvo lugar la fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, para seguir posteriormente su crianza final en botella.

Ficha de degustación:

Color: De color rojo rubí intenso, nítido y brillante con irisaciones moradas.

Aroma: Suave pero intenso, de notas afrutadas, predominando las ciruelas maduras y la compota.

Gusto: De cuerpo generoso, redondo y con un matiz de especies, vainilla y canela, fruto de su crianza en barricas de roble. En boca es amplio y de finos taninos, bien equilibrado, con un final bien estructurado y un paso de boca largo y persistente.

Gastronomía:

Es un vino indicado para platos de carnes y arroces de montaña. Se recomienda servir a 18 º C.

VINOS

Chardonnay | Sauvignon | Rubicundus | Blanc de blancs | Rosat merlot

Barri Sant Sepulcre s/nº | 08734 Olèrdola - Barcelona | Tel. 93 891 80 31 | Fax: 93 891 01 02 | grimau@grimau.com