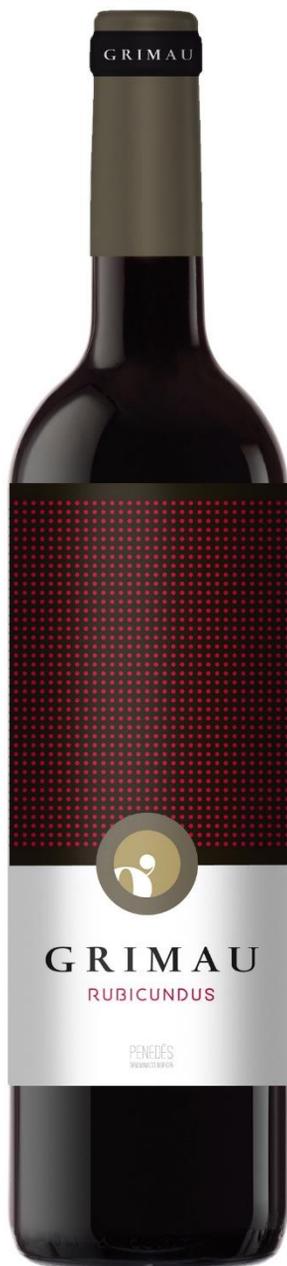




# GRIMAU

## Rubicundus



### Información sobre el vino:

---

**D.O.:** Penedés

**Variedades de Uva:** Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

**Elaboración:** Solo las mejores uvas de nuestras viñas son seleccionadas para elaborar este vino. Nuestras viñas producen una cantidad baja de uva para asegurar una alta calidad que satisfaga a los paladares más exigentes.

Después de la cosecha en Septiembre las uvas inician una maceración de 20 días en la que los taninos y el intenso color se consiguen. La fermentación tiene lugar a 25° durante 3 semanas. El vino acabado madurará durante unos meses en la botella por espacio de 1 año.

### Nota de Cata

---

**Color:** Intenso Rubí oscuro con reflejos azulados.

**Aroma:** De aroma complejo, destacan las notas de especias, vainilla y pimienta, sobre un fondo de fruta negra, en el que se aprecian las grosellas, zarzamora y la cereza negra.

**Gusto:** De considerable estructura, con elegantes taninos y con mucho cuerpo, combina perfectamente con su sabor de cerezas. En paladar deja una sensación aterciopelada de frutas del bosque que acaba con un persistente sabor final de chocolate y café.

### Gastronomía

---

Es un vino indicado para platos a base de carnes rojas o caza. Muy recomendado también para su consumo con quesos y embutidos curados. Un maridaje que no deja de sorprender es el que se obtiene al tomarlo con platos cocinados con chocolate o cacao.

**Servicio:** Se recomienda servir entre 16° y 18° C.

GRIMAU

Barri del Sant Sepulcre, s/n · 08734 Olèrdola · Barcelona · T. 93 891 80 31 · F. 93 891 01 02 · grimau@grimau.com