

Sa Rota Reserva 2015

MARÈS



Syrah (45%), C. Sauvignon (31%) y Merlot (24%)

24 meses en barrica de roble - Oak barrels 24 months - 24 Monate im Fass

Color: Rojo cereza con ribetes rubí y capa alta.

Aroma: Intenso aroma con presencia de notas a (cuero, tabaco) y balsámicos, que forman un gran bouquet.

Boca: Entrada agradable con taninos aterciopelados y un final estructurado.

Graduación: 15% volA
cidez total: 6,1 g/L.
Azúcar: < 2 g/L.

Producción anual: **2.500 botellas**

GASTRONOMÍA

Servir entre 16 - 18 C.
Frit de matances

Colour: Red Cherry with ruby tinges and half layer.

Aroma: Intense aroma with the presence of tertiary notes (leather, tobacco...) and balsamic that form a great bouquet.

Palate: A well-polished medium astringent in the bottle with velvety tannins and an agreeable end.

Alcoholic Prof.: 15%. **Total Acidity:** 6,1 g/L. **Sugar Content:** < 2 g/L.

Annual production: **2.500 bottles**

GASTRONOMY

Serve between 16-18°C.
Frit de matances

Farbe: Kirschrot mit Rubin Reflexen.

Aroma: Intensives Aroma mit Noten von Leder, Tabak und Balsamische Noten, komplexes Bouquet.

Geschmack: Dicht im Gaumen mit gut eingebundenen, samtigen Tanninen und einem langen Abgang.

Alkohol: 15%.

Gesamtsäure: 6,1 g/L.

Zucker: < 2 g/L. Jahresproduktion:

2.500 Flaschen

EMPFEHLUNG

Serviertemperatur 16 - 18 C. Frit de matances