

Sa Libellula 2019



Tempranillo (66 %) , Merlot (33 %)

12 meses en barrica de roble - Oak barrels 12 months - 12 Monate im Fass

Color: púrpura profundo
Aroma: frutos rojos maduros, con ligero toque a vainillado
Boca: redondo y suave con taninos amplios pero bien integrados

Graduación: 13,5 %.
Acidez total: 5,3 g/L.
Azúcar: <2 g/L.

Producción anual: **1.000 botellas.**

GASTRONOMÍA
Servir entre 16 - 18 C
Burballes de conill

Colour: deep purple
Aroma: ripe red fruits, with a slight hint of vanilla
Palate: round and smooth with ample but well-integrated tannins

Alcoholic Prof.: 13,5%.
Total Acidity: 5,3 g/L.
SugarContent:<2 g/L.

Annual production: **1.000 bottles.**

GASTRONOMY
Serve between 16 - 18 C.
Burballes de conill

Farbe: tief violett
Aroma: reife rote Früchte, mit einem leichten Hauch von Vanille
Geschmack: rund und geschmeidig mit reichlich, aber gut eingebundenen Tanninen

Alkohol: 13,5%.
Gesamtsäure: 5,3 g/L.
Zucker: <2 g/L.

Jahresproduktion: **1.000 Flaschen.**

EMPFEHLUNG
Serviertemperatur 16 - 18 C.
Burballes de conill

