

## MENSAGALLO CABERNET SAUVIGNON

ZONA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN MÉNTRIDA

VARIEDAD: CABERNET SAUVIGNON

### DESCRIPCIÓN:

Vino elaborado con uvas de nuestros viñedos ubicados en Alcabón, Cepas de 15 años en Espalderas, procedentes de agricultura ecológica, con producciones muy cortas, crianza de 6 meses en barricas 225 litros de roble nuevas, sin clarificar ni filtrar.

### ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:

**VISUAL:** Color rojo rubí, ribete violáceo, capa media alta, limpio y brillante.

**NARIZ:** expresivo e intenso futas rojas y negras maduras, ciruelas secas y arándanos que se mezclan con aromas de pimienta negra, caramelo, tabaco y chocolate.

**BOCA:** equilibrado con taninos firmes y maduros dándole una estructura suave y compleja con un final largo y persistente.

**Maridajes:** Carnes asadas de vacuno y cordero sabores intensos (lomo, entrecot, plancha) solo, con sal gruesa.

**Temperatura de Servicio:** Para disfrutarlo plenamente se recomienda servir sobre los 15-17°C.

Por su proceso de estabilización natural, pueden aparecer precipitados en botella, se recomienda decantar.

AREA : APPELLATION OF ORIGIN MÉNTRIDA

VARIETY: CABERNET SAUVIGNON

### DESCRIPTION:

Wine made from grapes from our vineyards located in Alcabón, 15 years vine stock trellis, from organic agriculture with very short productions, 6 months ageing in 225 liters new oak barrels, without clarification nor filtration.

### ORGANOLEPTIC ANALYSIS :

**VISUAL :** Reddish rubi colour, purple trim, high medium layer, clean and bright.

**Nose:** expressive and intense red and black matured fruits, plum and cranberries mixed with black pepper, caramel tobacco and chocolate scents

**MOUTH:** firm tannins balanced and matured giving a smooth and complex structure with a long and complex finish.

**Food Pairings:** Roast meats like beef and lamb, intense flavours (loin, sirloin, iron) alone or with coarse salt

**Temperature:** To fully enjoy it, it is recommended to serve it between 15-17°C.

For its natural stabilization process, it may appear sediment in the bottle, we recommend decanting it.

