



ENVEJECIDO DURANTE 5 MESES
EN BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO Y FRANCÉS

Nota de Cata:

Color: Tonos cereza intensos.


Nariz: Aromas a madera y cafes tostados.

Boca: La entrada en boca es agradable
y estructurada. Los taninos aportan a
este vino plenitud.

Maridaje: Marida perfectamente con carnes
rojas y guisos.

Temperatura servicio: Entre 16 y 18°C.

Cierre: Corcho natural

 75 cl. Seducción
8437015630151



28437015630155

En caja de 6:
Palet EU: 125C/6
Palet USA: 150 C/6

BODEGA COPABOCA

Autovía A-62, Salida 148. TORDESILLAS - ESPAÑA
club@copaboca.com - www.copaboca.com