



PENYA CADIELLA



Penya Cadiella es un tinto de media crianza elaborado con uvas de la Montaña de Alicante. Se trata de una selección de los mejores viñedos ubicados en parcelas con suelos calizos y que poseen un microclima especialmente idóneo para conseguir vinos de calidad

Sorprenden sus aromas a fruta madura, fresas, frutas del bosque, carrasca húmeda... En boca es suave, con notas frutales (ciruela verde, albaricoque), hierbas aromáticas (tomillo, lavanda) y final ligeramente balsámico. Excelente equilibrio entre acidez, cuerpo y madera que envuelven toda la boca a su paso.



VARIEDADES: Merlot, Cabernet Sauvignon, Monastrell, Tempranillo y Giró.

ORIGEN: Pequeñas explotaciones en la Montaña Alicantina

GRADUACIÓN: 12'7°

CRianza: 6 meses en barrica de roble americano y francés.

6 meses en botella (mínimo)

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16

PRESENTACIÓN:

Botella bordelesa de 75 cl.

Botella bordelesa de 50 cl.

Cata de Robert Parker en el número 159 (Junio de 2005) de la revista *Wine Advocate*.

Puntuación: 87 puntos.

"Una mezcla a partes iguales de Garnacha, Merlot, Monastrell y Tempranillo envejecida cinco meses principalmente en roble francés. El Penya Cadiella 2003 es un sabroso, delicioso y seco vino de cuerpo medio con una textura dulce, jarabe de cereza y frutas del bosque, una elegancia sorprendente y pura con un final largo. Beba este tinto especialmente recomendado para los restaurantes tipo bistro entre los próximos doce y dieciocho meses."

Robert Parker