



GRAN CALZADILLA



Calzadilla

Viviendo Libres



D.O.P Pago Calzadilla. Vino de Pago



Tempranillo, Cabernet Sauvignon



18 meses en bodega de roble de 300 L



Micro-parcela trabajada individualmente y racimos seleccionados. Suelo calcáreo



7.000 botellas



14,5%vol

El vino

Sereno, vivo, lleno de matices. Es *Gran* porque sólo se elabora cuando las parcelas de las que procede dan uvas extraordinarias y porque, cuando aparece en la mesa levanta ovaciones. A la altura de las mejores compañías. Para disfrutarlo cada segundo, desde que se abre la botella hasta que se termina.

Notas de cata

Color rojo cereza de capa media con reflejos aún violetas. Nariz compleja, con frutas rojas en licor, guinda, grosella, arándano, grano de café, chocolate negro, notas terrosas. En boca tiene una entrada muy voluminosa, con un tanino firme pero pulido, untuoso y elegante. Persistente y un final con recuerdo especiado y fruta negra.

Gastronomía

Rabo de toro, carnes guisadas, arroces caldosos o bien con postres de chocolate.