



BODEGA EL GRILLO Y LA LUNA

Barbastro- Huesca

Doce Lunas

<https://www.bodeboca.com/bodegas/el-grillo-y-la-luna>



Añada 2018

Crianza 9 M.

Nº botellas 3.000

Variedades 52% CABERNET SAUVIGNON – 32% TEMPRANILLO- 13% GARNACHA- 3% SYRAH

Es un 'coupage' elaborado a partir de **Tempranillo, Garnacha, Syrah y Cabernet sauvignon**, en porcentajes que varían cada año. Esta añada ha pasado **9 meses en barricas de roble francés** de segundo y tercer uso, utilizadas previamente en la crianza de **Grillo**. En nariz es frutal, con matices tostados procedentes de su crianza en bodega. Aun así, es fresco en boca, con muy buena acidez.

Cata de vino

VISUAL: Rojo picota de capa alta y ribetes violáceos.

OLFATIVA: En nariz es fresco e intenso, con notas de fruta roja madura

GUSTO: Es suave, con volumen, gracias a sus taninos redondos y aterciopelados. El paso por boca es suave y fresco. El final, largo, en el que se mezclan la fruta roja, con los tostados propios de su crianza.

MARIDAJE: cochinillo, pescados grasos, asados, caza mayor, casquería, quesos fuertes, chocolates
Para apreciar bien sus cualidades se recomienda servir a 16°.

Sergio M.