



SELECCIÓN

AGRICULTOR - ARTESANO - ARTISTA



BODEGAS FAMILIA ESTRADA PALACIO

Bespén - Huesca

Vispius

<http://www.estradapalacio.com/>



HOTEL RESTAURANTE
CASBAS
Desde 1952

Añada 2021

Crianza 4 M. en bodega.

Nº botellas 12.000

Variedades 50% TEMPARANILLO; 30% GARNACHA y
20% MORISTEL 46%

Viñedos ubicados en los alrededores de Bespén, terrenos arenosos, de piedra sedimentaria, nula piedra o cascajo. Sin regadío, solo seco. Vendimia manual en viñedo. Trabajamos las variedades siempre separadas en las fermentaciones, posterior coupage de las variedades, y comienzo de la crianza de 24 meses en barricas de 1º, 2º y 3º año. Mínimos filtrados y posterior crianza en botella. Barricas de roble francés 100%.

Cata de vino

VISUAL: Capa alta con mucha profundidad, color cereza picota oscuro,

OLFATIVA: Toffes dulces, cacao, flor de tomate, frutos rojos, eucalipto, vainillas, pimienta verde, regaliz de palo, frutos secos, humo, mentolados, monte bajo,

GUSTO: Evoca frescura, elegancia, gran bouquet, con un ataque suave y fresco, complejidad en boca con finales muy agradables y aterciopelados

MARIDAJE: cochinillo, pescados grasos, asados, caza mayor, casquería, quesos fuertes, chocolates

Para apreciar bien sus cualidades debe servirse de 16º a 18º



Sergio M.