

# CONDE DE LA CRUZ

## VINO TINTO

**GRADO ALCOHÓLICO:** Alc. 11 % (Vol.)

**CONTENIDO:** 750 mL, 1500 mL, 2250 mL

**VIDA ÚTIL:** 2 años

**FORMA DE CONSUMO:** Consumo directo

**CONSUMIDOR POTENCIAL:** Personas mayores de 18 años.

### GRUPO VULNERABLE:

·Este producto no podrá ser consumido por personas que presenten sensibilidad a los sulfitos.

·Mujeres en estado de gestación

### CONSERVACIÓN Y ALMACENAJE:

·Conservar en ambiente fresco y seco

·Una vez abierto el producto mantener en refrigeración.

### NOTAS DE CATA

De color rojo rubí con tonalidades violáceas de capa alta. Aromáticamente intenso, con notas que recuerdan a la fruta roja como las fresas, cerezas, frambuesas.

En boca es sutil, resaltando sus sabores de fruta roja fresca, con taninos sedosos y equilibrada acidez.

### GASTRONOMÍA:

Se recomienda beber entre 16-18°C. Ideal para acompañar quesos semi maduros, carne de cerdo, carne de res y pastas con salsas elaboradas.

