



Ilex

GRAND COUPAGE

Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla.

Varietades: Tempranillo Viejo, Cabernet Sauvignon, Syrah Viejo.

Alcohol: 13,5%.

Tipo de Vino: Tinto Roble. Crianza 5-6 meses en barrica francesa y americana de 3º año.

Nº de Botellas: 6.000 botellas de 0,75 cl. (Edición Limitada)

Bodega: BODEGAS CASTIBLANQUE es una empresa familiar en la zona de Castilla-La Mancha, comprendida de una bodega del siglo XIX recientemente renovada y 120 hectáreas de viñedos plantadas con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Petit Verdot en tintos y Chardonnay, Moscatel Grano Menudo, Macabeo y Airén en blancos.
www.bodegascastiblanque.com

Notas de cata:

Color: Precioso color rojo-negro picota con ribetes violáceos, que denota su viveza y juventud. Vino bien cubierto, de capa alta. Limpio, brillante y con muy buena presencia.

Nariz: Intensa y compleja, pues en primer momento a copa parada encontramos aromas de fruta negra (ciruelas maduras y frutos del bosque) bien ensamblados con los aromas tostados y ahumados de su paso por barrica francesa y americana, encontrando al oxigenar aromas más complejos como aceituna negra, tapenade, junto con un toque mineral y exótico (dátiles).
Boca: Amplia, aterciopelada, muy agradable de beber, muy fresco y elegante. Redondo en boca, y muy franco (frutos del bosque y ciruelas muy bien equilibrados con la madera), que nos dan un carácter goloso y especiado en el final de boca por esos tostados y ahumados tan limpios de la madera.

Temperatura de servicio: 15°C - 17°C

Maridaje: Ideal para asados contundentes, carnes rojas, carne de lidia y quesos curados.

Premios:

-MÁXIMA PUNTUACIÓN (5 STARS) COMO MEJOR RELACIÓN CALIDAD-PRECIO EN GUÍA PEÑÍN 2016

