

Retola

Martin Berasategui.system

Crianza
12 Meses en barrica
Tempranillo 100%
Vino sin filtrar






Nuevos
tiempos...

Color cereza intenso con ribetes teja. Aroma a fruta madura como grosella negra, aromas especiados, tostados, tabaco y vainillas. En boca es redondo y carnoso, con taninos aterciopelados, elegante y persistente.



Retola Martin Berasategui.system

RETOLA | MBS12 MESES

-  Variedad: Tempranillo 100% proveniente de cepas viejas.
-  Elaboración: Cosecha y selección manual, fermentación alcohólica controlada a 28°C en depósitos de acero inoxidable.
-  Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.
-  Conservación: Conservar en un lugar frío y mantener en posición horizontal.
-  Temperatura de consumo óptima: 16-18°C / 60-64°F.

RETOLA | MARIDAJE

Perfecto para tomar con embutido, barbacoa, carne fresca o guisos.

Comida especial: Rabo de toro guisado o carne guisada.

RETOLA | PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	DEAN BOTELLA	EAN CAJA
1 Caja cartón	6 Botellas	1,5 l.	8437000065678	18437000065675
1 Caja cartón	6 Botellas	750ml.	8437000065623	28437000065620
1 Caja cartón	12 Botellas	500ml.	8437000065661	28437000065665



@CIADEVINOS



COMPANIADEVINOS9



CIADVINOSMIGUELMARTIN

www.ciadevinos.com