



Tinto Merlot “Cantatales”

“Tipicidad de una variedad mítica”
“Typification of a unique variety”



TINTO | RED WINE



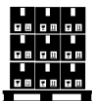
Borgoña 750 mL;
296 mm, 395g.
Peso/weight botella: 1,15 Kg.



Cork Microgranulated
44x24mm.



Caja/ Cases: 6 bottles,
Peso caja/case weight: 7 Kg.



Cases/ EUR pallet: 95.
Bottles /pallet: 570.

ALERGENOS | ALLERGENS

Contiene sulfitos.
Contains sulphites.

TIPO DE VINO | TYPE OF WINE



Vino tinto joven. DOP Valencia
Red wine. DOP Valencia



ALCOHOL | ALCOHOL DEGREE



14 %vol.

VARIEDADES | GRAPE VARIETIES



100% Merlot.
Viñedos entre 500 y 900 m de altitud.
Vineyards between 500 and 900 m altitude.

ELABORACIÓN | WINEMAKING



Vino tinto elaborado con la variedad Merlot procedente de nuestros propios viñedos. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada sobre 22°C. Maceración con los hollejos durante 10 días.
Red wine produced with Merlot grapes from our own vineyards. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 22°C. Maceration with the skins for 10 days.

CRIANZA | AGEING



3 meses en bodega de roble americano.
Aged for 3 months in American-oak barrels.

NOTAS DE CATA | TASTING NOTES



Color: Color cereza de capa media con matices violáceos, limpio y brillante
Aroma: En nariz es franco e intenso, destacan aromas de frutas rojas y negras frescas, con sutiles notas de regaliz y un fondo especiado y balsámico
Boca: La entrada en boca es fresca y agradable. El paso es medio, con una textura ligeramente grasa y sedosa que aporta equilibrio y volumen. El final resulta suave, ligeramente cálido y persistente.
Color: Cherry-red color of medium intensity with violet hues, clean and bright.
Aroma: The nose shows intense aromas of fresh red and black fruits, with subtle licorice notes and a spicy, balsamic background.
Taste: On the palate, it is fresh and pleasant, medium-bodied, with a creamy and silky texture that provides balance and volume. The finish is smooth, slightly warm, and persistent.

MARIDAJE | FOOD PAIRING



Vino versátil, interesante con quesos de corteza enmohecida. Arroz, pastas, y platos de verduras. Temperatura óptima de servicio 16-18°C.
A versatile wine, particularly enjoyable with bloomy-rind cheeses. Rice dishes, pasta, and vegetable-based dishes. Optimum serving temperature 16-18°C.