

entre dos aguas

tinto 12 meses en barrica

VINOS
Taberner Amado

“Envejecido en barrica de roble durante 12 meses, parte de los fundamentos del vino joven, redondeado por los aromas que la madera transmite a las variedades que recolectamos. Un sabor que no deja indiferente de primeras y que sorprende a medida que va liberando sabores en el paladar”

Ficha técnica

I.G.P. Bajo Aragón

Tipo de vino Vino tinto seco

Variedades Syrah, Cabernet Sauvignon y Garnacha Negra

Grado 14,5%

Crianza 12 meses en barrica de roble francés

Edad Viñedo 15-25 años

Tipo de suelo Arcilloso-calcáreo

T° de Servicio 16-18°

Tiempo de conservación 15 años

