

MASTINES GARNACHA SALVAJE 2015

Bodega: Pago Los Balancines
Zona: D.O. Ribera del Guadiana
Variedades: 100% Garnacha Salvaje
Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Viñedos de cantos rodados, completamente ecológicos, plantados en vaso y de secano. Además, es un viñedo de bajo rendimiento: se produce menos de la cuarta parte de lo que la normativa permite.

Elaboración:

Vendimia manual y nocturna para conservar el máximo frescor de la uva. Se elabora con las mejores uvas de cada parcela. Envejece 18 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

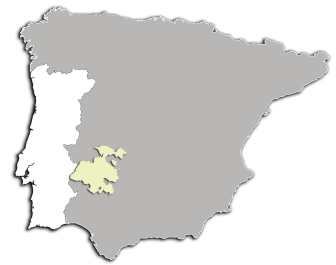
¿Qué esperar de este vino?

Este es el segundo de los vinos de la Colección Mastines con la que se pretende realizar un homenaje a los mastines que forman parte de su criadero de perros de procedencia extremeña. Una edición limitada, que se elabora en añadas excepcionales. Es un vino fresco, con volumen, muy balsámico, que se bebe muy fácilmente.

BODEGA PAGO LOS BALANCINES

Paraje de la Agraria, S/N
 06475 Oliva de Mérida (Badajoz)
 +34 924 367 399
 info@pagolosbalancines.com

PAGO LOS
BALANCINES



Maridajes:

En la misma línea del otro vino de este pack seguiremos la senda de las especias que nos marca el clavo (eugenol) También lo encontramos en la albahaca. Una buena idea sería un **Ragú de Cordero**. Puedes incluir en su elaboración final albahaca y romero fresco, y lo convertirás en un plato único perfecto con este vino.

Tª de servicio recomendada:

15-18°C

Tip: Airéalo (o mejor decántalo si tienes decantador) antes de consumirlo para mejorar la experiencia.