

SERRELLA



En Serrella, caracteres tan distintos como la fina y elegante Pinot Noir se une a la autóctona Monastrell en una sinfonía en la que cada uno de los instrumentos de la orquesta añade lo mejor de cada casa. La suavidad, el terciopelo y los sutiles aromas franceses combinan sus notas con la rotundidad mediterránea de la Monastrell; que pone su carnosidad, dulzura y potencia en el momento justo y en su justa medida. Fiel reflejo de una tierra de mestizajes culturales, Serrella consigue unir lo mejor de dos tipos de uvas fundamentales: la seriedad Atlántica se une a la alegría mediterránea y el resultado es explosivo.

Color picota cubierto, su nariz finísima y llena de matices (los aromas balsámicos nos transportan a lo más profundo de la Montaña Alicantina), nos prepara para la experiencia clave que sentimos al catar Serrella.

Tras una entrada envolvente, suave y femenina, la Monastrell nos provoca una experiencia plena con su madura rotundidad. El vino se muestra persistente, largo, larguísimo, recordándonos a los grandes vinos franceses.



VARIEDADES: Pinot Noir, Monastrell y Petit Verdot.

ORIGEN: Pequeñas explotaciones en la Montaña Alicantina

GRADUACIÓN: 13,7°

CRianza: 7 meses en barrica de roble americano y francés.
6 meses en botella (mínimo)

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16

PRESENTACIÓN:

Botella bordelesa de 75 cl.
Cajas de 6 o de 12 unidades.
Cajas por europallet:
80 cajas de 6 unidades
40 cajas de 12 unidades

