



CELEBRITIES

BY SAN VALERO

CARIÑENA



ÁREA DE PRODUCCIÓN / AREA OF PRODUCTION

DOP Cariñena



AÑADA / VINTAGE

2017



GRADO DE ALCOHOL / ALCOHOL CONTENT

14,5%



TEMPERATURA DE SERVICIO / SERVING TEMPERATURE

15-17°C



VINIFICACIÓN / VINIFICATION

Maceración pre-fermentativa en frío durante 7 días, fermentación alcohólica a temperatura controlada de 25-26°C en depósitos de acero inoxidable con tiempos remontados diarios. Fermentación maloláctica en barrica, trasiego para clarificación y estabilización. Con un tiempo de crianza de un mínimo 5 meses.

Malolactic fermentation in barrels, with racking for clarification and stabilization. With a minimum of 5 months ageing in the barrel.



NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color rojo cereza picota, bien cubierto con irisaciones violáceas. En nariz presenta aromas intensos a fruta madura con notas especiadas. En boca tiene una entrada potente presenta una buena acidez propia de la variedad. Es un vino muy bien estructurado y equilibrado con un final amplio y elegante.

Deep cherry red with hints of violet. The nose presents intense aromas of ripe fruit with spicy nuances. It has a powerful mouth feel with excellent acidity typical of the variety. Truly well-structured and balanced with a generous, elegant finish.



MARIDAJE / PAIRING

Asados y guisos, platos de caza mayor, embutidos y quesos curados. Roast, stew, game, pork products and cured cheese.

BODEGA SAN VALERO

Ctra. N330 km 450, 50400 Cariñena (Zaragoza, Spain)

T +34 976 62 04 00

bsv@sanvalero.com

www.sanvalero.com



BSV

BODEGA SAN VALERO
1947
CARIÑENA