



BODEGAS TRENZA
YECLA
LA NYMPHINA



Cépages :

- Monastrell



Vinification :

6-12 mois en barriques de chêne français.



Terroir :

Principalement terroir sablonneux.



Dégustation :

Couleur cerise noire. Au nez on a une belle concentration de cerises noires et prunes. Bel équilibre en bouche où l'on retrouve outre les fruits noirs des notes épicées et de réglisse.

La finale est très soyeuse et onctueuse et d'une belle longueur.



Accords mets /vin :

Ce vin se mariera parfaitement avec du canard, du pata negra, gibier, plats de pâtes relevés ainsi que des fromages.

A