



## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2018 RETRO'

---

**Posición y tipo de suelo:** Colina, con viñedos expuestos al sur y sureste

**Variedad de uvas:** 100% Montepulciano

**Guarda o envejecimiento:** Para favorecer el carácter afrutado, el vino tiene una crianza de 6 meses en barricas de 3er paso y luego en tanque de acero

**Alcohol:** 13,5%

**Azúcares residuales:** 4 g/l

**Acidez:** 5,5 g/l

**Color:** Rojo rubí con reflejos violáceos

**Olfato:** Aroma a frutos rojos, maduro e intenso, con delicadas notas especiadas

**En boca:** vino intenso, sabor tánico y agradable, final en boca equilibrado

**Temperatura de servicio:** 18° C

**Maridaje:** Ideal para pasta en salsa roja, carne asada.