



TIPO DE VINO	TAGONIUS CRIANZA
VARIEDAD DE UVA	10% Tempranillo – 25% Cabernet Sauvignon- 40% Syrah – 25% Merlot
DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Vinos de Madrid
COSECHA	2005

NOTAS DE CATA	<p>Fase visual: Color picota intenso y vivo. Limpio, brillante, de intensidad alta con ribete teja propio de evolución por crianza</p> <p>Fase olfativa: Gran intensidad, frutos negros maduros (mora, cassis), tonos tropicales y minerales (grafito), torrefactos (tofe, cacao), sotobosque, caja de puros (cedro), balsámicos y especiados</p> <p>Fase gustativa: Franqueza, taninos bien pulidos, buena estructura en boca, carnoso. Buen equilibrio entre acidez-alcohol, elegante y equilibrado.</p>
----------------------	---

MARIDAJE	Carnes rojas y de caza. Quesos curados.
-----------------	--

TEMPERATURA DE CONSUMO	Recomendamos disfrutar entre 14 y 16 °C
-------------------------------	---

ELABORACIÓN:	<p>Tagonius Crianza es fruto de un esmerado trabajo de selección de uvas de nuestras viñas, de un excelente coupage de variedades nobles como son Tempranillo, Cabernet Sauvignon Merlot y Syrah que hacen una mezcla única.</p> <p>Maceración en frío, fermentación a temperatura controlada, la duración maceración postfermentativa esta entre 5-12 días según variedad .FML en depósito de acero inoxidable. Paciente envejecimiento de entre 10 y 12 meses en barricas de roble americano (40%) y francés (60%).</p>
---------------------	---

ANALITICA:	<p>Alcohol: 13,5° - 14,3° pH: 3,45 – 3.70 Azúcares Red. : 2 – 4 gr/l Acidez total: 4,5 – 6 gr/l Sulfuroso total: máximo 120 mg/l</p>
-------------------	--

MATERIAS AUXILIARES:	<p>Botella: Bordelesa 75 negra escudo Corcho: 49x24 mm Calidad Extra Cápsula: complejo plata Caja: 6 botellas con separador Etiqueta y contraetiqueta: adhesivas</p>
-----------------------------	--