



Danivm Crianza

D.O. Somontano

Bodega: Obergó

Variedad: Cabernet Sauvignon y Merlot

Crianza: 12 meses en barrica

% Alcohol en etiqueta: 13,5% Vol.

Clima y suelo: Situado en el Valle de Secastilla.

Altura hasta los 650 m. sobre el nivel del mar.

Inviernos fríos y veranos calurosos, con cambios bruscos de temperatura al final de la primavera y del otoño. Suelos pardos calizos sobre materiales blandos que permiten la penetración de las raíces de la vid.

Cata:

Color rojo cereza, con reflejos violáceos que denotan su potencial.

Intenso, con un ensamblaje perfecto entre los frutos y la crianza en madera, destacando sus aromas de frutos rojos y negros del bosque, sensaciones balsámicas, especias y sutiles tostados.

Tiene una entrada fresca y una magnífica relación fruta-madera.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes, guisos, asados, caza, patés, quesos curados y semicurados. También como vino de aperitivo o de tarde.

Temperatura de servicio: 18°C

Premios:

- Zarcillo de Plata
- Vino seleccionado como mejor relación calidad-precio. Sociedad cultural y gastronómica Sabor Aragonés 2016

