

CAMPO ARRIBA 2012



TIPO DE VINO / WINE: Tinto / Red

AÑADA / YEAR: 2012

D.O.: Yecla

NOTA DE CATA / TASTING NOTE:

Variedades: 70% Monastrell, 20% Syrah y 10% Tintorera.

Ha permanecido en barrica de roble francés 3 meses. Color rojo picota con vivo ribete.

Concentrado, denso, de buena intensidad aromática.

Intensa fruta, bien madura, con sensación fresca y golosa.

En boca presenta una entrada muy suave, envolvente, con cuerpo, de buen equilibrio.

Final largo y agradable.

Varieties: 70% Monastrell, 20% Syrah and 10% Tintorera

Ageing: 3 months in French oak barrels.

With deep cherry red colour. Concentrated, dense, good aromatic intensity.

Intense fruit, good ripen with feeling fresh and sweet.

On the palate has a very smooth beginning, envelope, with body, good balance.

Long and pleasant finish.

RECOMENDACIONES / RECOMMENDATIONS:

Temperatura optima de consumo 14°/16°C.

Adecuado para quesos, todo tipo de carnes, legumbres y arroces.

Best enjoyed between 14°/16°C.

Ideal for all types of meat, cheeses and rice dishes.

PREMIOS / AWARDS:

- Medalla de Oro Mundus Vini 2014, añada 2012

-Gold Medal Mundus Vini 2014, añada 2012

-Medalla de Plata Mundus Vini 2013, añada 2011

-Silver Medal Concours Mundus Vini 2013, vintage 2011