



00104361

Punica - Montessu

750 ml 6 /c

Procedencia: Sardegna (IGT Isola dei Nuraghi) - Italia.

Variedades: Carignano 60%, Syrah 10%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10% y Merlot 10%.

Crianza: Roble Francés, 15 meses.

Nariz Aromática. Recuerda las cerezas negras, grosellas, la aceituna negra, el tomillo seco, sobre un fondo ahumado.

Boca: calidez desde su entrada. Sabrosos sabores a frutos frescos y maduros con toques especiados. Taninos amables, acertada acidez que le aporta frescor y equilibrio. Elegante, redondo y moderadamente intenso, con un placentero final.

Maridaje opcional entre otros: Pescados aceitosos, las pastas en salsas de sabor intenso, carnes blancas como el cerdo, pollo, la ternera o el conejo, las carnes rojas, ideal con el BBQ y los quesos semicurados.

88 Pts, 2017 - Wine Spectator