

# Caracol Serrano

Oaked 2004

*Technical information*

## DO JUMILLA

### **Cépages**

Monastrell 60%

Syrah 20%

Cabernet Sauvignon 20%

### **Elevage**

Cuve 4 mois

Bouteille 3 mois

Barriques 10 mois, chêne français et américain



La base est le cépage Monastrell, les vignes sont cultivées à env. 600 m. d'altitude. Le climat est extrêmement aride, ce qui donne des rendements très bas avec des raisins très concentrés, d'où des couleurs très profondes et des arômes surprenants.

### **Dégustation**

Rouge intense, avec des reflets violacés. Au nez, on découvre des notes boisées et de fruits rouges très mûrs. En bouche, plein et persistant.

### **Gastronomie**

Viandes rouges, grillades, fromages à pâte dure.