



VIÑA SASTRE PAGO DE SANTA CRUZ

El vino tinto Pago de SantaCruz está elaborado con 100% Tempranillo y pertenece a la D.O. Ribera del Duero.

El viñedo está situado en el Pago de Santa Cruz en la localidad Burgalesa de La Horra, propiedad de la Bodega Hermanos Sarte conocida popularmente como Viña Sastre.

Este vino tiene una crianza de 18 meses en barricas de roble Americano. Servir este vino a una temperatura entre 16° y 18°, antes de ser servido es recomendable decantarlo.

MARIDAJE DEL VINO TINTO PAGO DE SANTACRUZ:

Está especialmente recomendado para cochinillo, cordero, buey...

NOTA DE CATA

Vista: En vista se presenta color rojo picota cubierto.

Nariz: En nariz se presenta con aroma fruta roja, especies, maderas, minerales... **Boca:** En boca se presenta potente y sabroso.

Postgusto muy largo con notas a frutas y licor.

Graduación Alcohólica

15.00 grados

