



## **Franco Bodegas Crápula**

**Procedencia:**  
**Composición:**  
**Crianza:**

**Jumilla - España**  
**Montastrell y Syrah**  
**12 meses en barrica de roble**  
**Americano**

Franco se avoca a ofrecer, al que confía en él, experiencias nuevas, descubriendo zonas vitivinícolas alejadas de los senderos conocidos.

Jumilla al sureste de España produce vinos desde la época de los fenicios a partir de su cepa autóctona la Monastrell.

Las parras con las cuales se elabora este vino tienen un mínimo de 30 años de edad. El resultado: un vino delicado, fino con una nariz sofisticada, perfecto para maridajes más aventurados y quizás un tanto más sofisticados.

A la vista tiene un hermoso color cereza con ribete aterciopelado. Al acercar la copa a la nariz, encontramos rápidamente notas de tiramisú, lácteos con toques de café, torrefactos, vainilla y frutas como frambuesas y arándanos. En boca es sedoso, complejo, elegante, sus taninos perfectamente bien pulidos.

Un vino de una gran elegancia perfecto para acompañar los grandes momentos.