



## **Penta - Pago del Vicario**

<b>Composición:</b>	<b>48 % Tempranillo</b> <b>30% Cabernet Sauvignon</b> <b>10% Merlot</b> <b>10% Syrah</b> <b>2% Petit Verdot</b>
<b>Procedencia:</b>	<b>Castilla</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>16° C.</b>

La petición de distribuidores y clientes de un vino con crianza corta pero intensa y frutal nos llevó a elaborar PENTA. Su nombre hace referencia a los 5 meses de permanencia en bodega, a las 5 variedades que lo componen y a los 5 sentidos que queremos que estimule gratamente. Deseamos que este vino al que hemos vestido con un diseño moderno y vistoso sea del gusto de un amplio público que busca vinos sencillos y expresivos a la vez, que combinen con gran diversidad de platos y de tapas.

Barricas: 5 meses de crianza en roble francés.

Color: Color rojo picota con ribete granate de capa alta, brillante y glicérico.

Nariz: Destacan sus notas frutales en nariz recordando a frutos rojos. Licor de cerezas (kirsch). Después de oxigenarse en la copa salen notas balsámicas con romero muy presente.

Boca: La boca de tanino amable es principalmente frutal, recordando a caramelos de fresa.