



Vin: Finca Constancia

Producent: Gonzáles-Byass

Drue: Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot, Tempranillo og Graciano

Alkohol: 14%

Vinificering og modning

Behersket fadlagring på kvalitetseg

Smag

En mørk og halvkraftig vin med kølige boysenbær, mørke skovbær med lidt hindbær, kakao og mere end en anelse blyantspids, der straks bringer kærlige minder om god Bordeaux. Vine har en frisk og behagelig syre, der giver en balanceret drikkeoplevelse. Dette er vin med fremragende fylde og en fornem eftersmag.

Nydes til

Nyd Finca Constancia til en god kødret, hvor vinens modne tanniner får lidt proteiner at arbejde med. Den kan sagtens drikkes uden iltning, men vil blive endnu bedre efter 2-4 timers luft, hvis tiden tillader det.

Serveringstemperatur

17-18°C

(Indeholder sulfitter)

