

# BODEGAS KARMIN S.L.

## PR DIGIO



### SUELO Y CEPAS:

Una selección cuidadosa de diferentes parcelas propias en **“FINCA LA UMBRIA”** ubicada en Campo Arcís (Requena), bajo la supervisión de nuestro enólogo Vicente Ramos Torres.

Viñedos plantados “en vaso” a unos 600 m. de altitud. Suelo pobre, arenoso y arcilloso. El rendimiento máximo es de 2 kg. por cepa.

### VARIEDAD DE UVA:

85% Bobal - 15% Cabernet.

### CLIMA:

Invierno frío y húmedo. Primavera lluviosa. Verano seco y caluroso, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

### ELABORACION:

Vinificado en depósitos de acero inoxidable de 3,000 Litros, en contacto con los hollejos y con control de temperatura, no superando los 26°C durante 20 días. Posteriormente **madurado durante 5 meses en barricas de roble francés** de tostado medio para no perder su carácter frutal.

### CATA:

De color cereza intenso y borde granate , con aroma intenso a frutas rojas y arropado por notas de vainilla , fondo tostado y especiado.

Con paso de boca profundo, fresco y afrutado, de tanino suave.

**MARIDAJE:** Ideal para acompañar carnes, embutidos y guisos diversos (cocido, fabada,etc.), así como pastas, quesos y patés. Servir a temperatura de 15°C.

**AÑADA:** 2,014

**GRADUACION:** 13,5°C