

*Descubre la sensación
Original... y volverás a Pecar.*

FASE OLFATIVA:

En nariz se muestra altamente expresivo con dominio de los frutos rojos y ligeros recuerdos de frutos del bosque especialmente moras y arándanos. Las notas especiadas le aportan complejidad y finura.

FASE VISUAL:

Color rojo cereza con cierto aire borgoñon. Su capa media permite disfrutar de un brillo muy cautivador.

FASE GUSTATIVA:

En boca tiene una entrada suave pero con volumen. Sabores muy frutales que junto a una muy buena acidez provocan un gran equilibrio entre la nariz y la boca. Vino muy fresco con un gran final de boca que invita a...
VOLVER A PECAR.



VINO: **Pecado Original**

BODEGA: **Muñoz Martín**

ORIGEN: **DO Vinos de Madrid**

VARIETADES: **Garnacha, Negral**

GRADO ALC: **14%**

VITICULTURA: **Viñedos de más de 65 años sobre un suelo franco-arenoso. Viticultura tradicional con diversas acciones como poda en verde, y despuntado destinado a obtener la máxima calidad. Producción de 4000Kg/Ha. Vendimia manual.**

ENOLOGÍA: **Adrián de Pablo Díez**

PRODUCCIÓN: **5.000 botellas**

ELABORACIÓN: **Maceración en frío durante 6 días. Fermentación con levadura autóctona a temperatura controlada (22oC-24oC) en depósitos de acero inoxidable de sombrero sumergido. Crianza durante 6 meses en barricas de roble frances.**