



ILLANA

BODEGAS Y VIÑEDOS



CASA DE ILLANA SELECCIÓN 2016

Variedades:

50% Bobal, 25% Syrah y
25% Cabernet Sauvignon

Grado Alcohólico: 14,5%

Crianza: 16 meses barrica nueva
Roble Francés 300L.

Denominación de Origen: Ribera del
Júcar

Nota de cata: Vino de color intenso y cubierto, rojo picota, brillante y denso. En nariz, es complejo, desarrolla una gama inconfundible de aromas florales (violeta, rosa), frutales (arándanos, cassis) con notas balsámicas y especiadas. En boca, se caracteriza por sus taninos densos y elegante estructura.

Maridaje: Ideal para acompañar carnes asadas, potajes y guisos.

Temperatura recomendada de servicio: 16-18°C

Premios y reconocimientos:

- 92 puntos James Suckling, ed. 2018.
- 91*** puntos Guía Peñín 2018.