



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.