



# PISANDO FUERTE

**ROBLE 4 MESES EN BARRICA | MONASTRELL-SYRAH**  
**OAK 4 MONTHS IN BARREL | MONASTRELL-SYRAH**  
**EICHE 4 MONATE IM FASS | MONASTRELL-SYRAH**

📍 D.O.P. Jumilla | 🍇 Monastrell, Syrah | 🍷 4 | % 14,5° | 🌡️ 14-15° C

**Nota de cata:** Es el resultado de una rigurosa selección de uvas Monastrell y Syrah de la Cosecha 2017, permaneciendo en barricas de Roble cuatro meses. Color rojo picota, fragante aroma a frutas rojas, con notas de ahumado y tostado en boca sabroso y equilibrado.

**Tasting notes:** This is the result of a rigorous selection of grapes from the varieties Monastrell and Syrah, coming from the 2017 harvest that have aged during four months in oak barrels. Intense red cherry colour, powerfully fragrant aroma of red berries with smooth smoked and toasted notes. In the mouth is tasty, delicate and well balanced.

**Verkostung:** Dieser Wein ist das Ergebnis einer strengen Selektion von Monastrell- und Syrah-Trauben aus der 2017er Ernte, die vier Monate in Eichenfässern gelagert wurden. Der Wein hat eine kirschrote Farbe und duftende Aromen von roten Früchten, mit geräucherten und gerösteten Noten. Am Gaumen ist er geschmackvoll und ausgewogen.

#### Maridaje:

Ideal con todo tipo de carnes arroces asados y queso.

#### Marriage:

Ideal with all types of meat, rice, roast and cheese.

#### Begleitung:

Ideal zu allen Arten von Fleisch, Reis, Braten und Käse.

---

📍 Origen | Origin | Ursprungsbezeichnung 🍇 Composición | Composition | Rebsorten  
🍷 Crianza | Aging | Weinalterung % Grado alcohólico | Alcoholic grade | Alkoholgehalt  
🌡️ Temp. de Servicio | Operating temperature | Serviertemperatur