



## Damiana

Tipo: Tinto con Crianza

Añada: 2015

Denominación de origen: Penedes

Bodega: Cavas Mestres

Variedades: Cariñena, Syrah, Garnacha negra Crianza en barrica roble francés y americano durante 9 meses.

Maridaje: Ideal para pescados que tengan un sabor fuerte y de composición grasa, como el atún, el bonito, el salmón o el bacalao. Podemos prepararlos asados o a la brasa, y marida perfectamente con un bacalao al pilpil. carnes rojas: a la brasa, en hamburguesa, rosbif o carpaccio, y estofados ligeros aderezados con hierbas o setas. En el caso de las carnes de caza, nos quedamos con el pato y el conejo, y si se trata de carnes de ave, sin duda la elección es el pollo. Quesos semiduros.

Temperatura: 17°C

Premios:

Nota de cata : Color: Cereza picota intenso Aromas:Frutas del bosque y confituras(Arandanos ,mora, cereza)Sobre un fondo especiado y fruta deshidratada. Boca opulenta, tanino maduro , sabroso y elegante. post gusto largo y equilibrado.