



## 24 Mozas

Tipo: Crianza en barrica

Añada: 2016

Denominación de origen: Toro

Bodega: Bodega Divina Proporción

Variedades: Tinta de Toro

Maridaje: Con carnes rojasa a la parrilla, caza menor, steak tartar, estofados, Arroces etc...

Temperatura: 14-16°C

Premios:

Nota de cata : Vino de capa alta Color granate y ribete púrpura Posee un aroma intenso con marcadas notas frutales especialmente de frutas negras y leves toques especiados. En boca nos encontramos un vino bien constituido y con buena textura con el punto justo de acidez que deja un final largo y afrutado. Tiempo de barrica 6 meses