

10

FICHA TÉCNICA

MARGOT

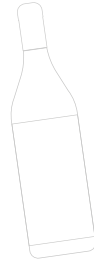




OS

CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

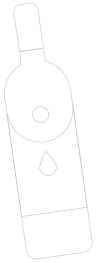


¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

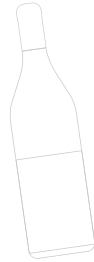
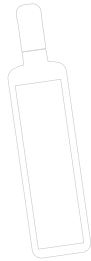


¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

¡OJO!
CRÍA





MARGOT

NOTA DE CATA

De color cereza intenso con matices violáceos brillantes, Margot deja una sensación en boca equilibrada y estructurada, con un final sedoso con aromas a cacao y especias.



MARGOT



FICHA TÉCNICA



AÑADA
2020

VARIEDAD
Tinto fino

VOL
14,5%

TEMPERATURA DE SERVICIO
14° a 16°C

VIÑAS
Olmos de Peñafiel y
de Quintanilla de Arriba

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Ribera del Duero

RI
BE
RA
DEL
DUERO

CRIANZA

9 meses en barricas de
roble francés y americano.
Después, el vino reposa 6 meses
en tina de roble francés con batonajes semanales.

MARIDAJE

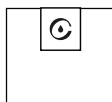
Carnes , guisos, legumbres, embutidos

FORMATO BOTELLA



750 ml

FORMATO LOGÍSTICA



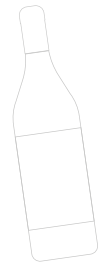
Estuche unitario
Producción
limitada a 1000
botellas.

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS

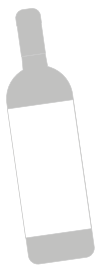
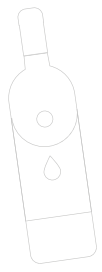


MARGOT

¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



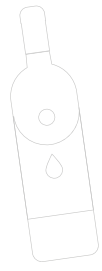
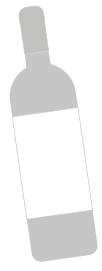
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



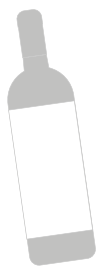
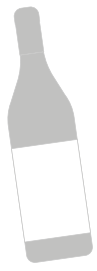
¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



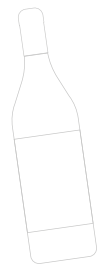
¡OJO!
CR
CUER



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



¡OJO!
CRÍA
CUERVOS



C



CONTACTO

Vinos Cría Cuervos S.L.
hola@vinoscriacuervos.com
+34 696 032 788

vinoscriacuervos.com