



MAXIMO

VINO DE MESA TINTO

ELABORACIÓN

Tras su encubado, la fermentación tuvo lugar en depósitos de acero inoxidable, con suaves maceraciones de sus hollejos.

NOTAS DE CATA

De color rojo de cereza picota. Nariz de frutas rojas con recuerdos de chocolate. En boca está vivo pero redondo, con taninos suaves.

MARIDAJE

Su equilibrio y untuosidad lo hace perfecto para tomar con tapas, pero también combina muy bien con todas las carnes rojas y el cordero asado.



Servir a 10-12 °C.