



# PARRA Jiménez

## PARRA JIMÉNEZ CRIANZA



*Lo que hace este vino especial:*

*Selección de racimos de uvas Tempranillo. Se les da la maduración en la vid extra y envejece en barricas de roble para crear un vino elegante refinado.*

**Varietal:** Tempranillo Orgánico 100%.

**Vinificación y Crianza:** Este es quizás el mejor vino Tempranillo del catálogo Parra. Racimos de uvas seleccionadas, que se les permite madurar durante un extra de dos a tres semanas en la vid antes de la cosecha. El tiempo extra otorga una mayor complejidad y delicadeza al sabor del vino. El envejecimiento en barricas de roble francés y americano crea un acabado liso.

**Nota de cata:** Vino de color morado claro. En nariz, aromas de madera, cereza negra, mermelada de frambuesa y relleno de pastel de fresa. Sabores suaves de bayas y notas de especias, así como un sabor a pimienta negra intrigante, bañan el paladar.

**Maridaje:** Carnes a la parrilla y pollo asado.  
Pruebe con: guiso de carne de vaca.

**Contenido alcohólico:** 13%

