



www.vineporvino.com

Paul Mas Réserve Languedoc Rouge

Nota de cata: Color rojo granate claro con matices morados. Nariz compleja con notas de ciruela, frambuesa y notas de monte que evolucionan hacia aromas suaves de especias. En boca es afrutado, rico y redondo. Final suave y bien equilibrado con notas frescas de regaliz.

Tipo: Tinto

Alc: 14.2%

País: Francia

Región: Languedoc

Bodega: Domaines Paul Mas

Apelación: AOP Languedoc

Varietal: 45% Grenache Noir, 35% Syrah, 20% Carignan

Crianza: 4 meses en barrica de roble francés y americano.

Maridaje: Carne blanca, carne a la parrilla, tapas españolas, brochetas con hierbas aromáticas y quesos suaves.

Temperatura de servicio: 14-16°C

750 ml (1x12)

12435

3760040423685