

DESDE  1949

# VIÑA HERMINIA



## Viña Herminia Excelsus 2018 Fresco y complejo

Elaborado a partir de Tempranillo y Garnacha. Intenso y afrutado, elegante y equilibrado, combina sus notas frutales y minerales con el clásico toque de los mejores Rioja, con largura y persistencia. Su crianza de 8 meses en barricas de roble francés consolida su aroma y su estructura obteniendo matices claramente diferenciadores.

**Gastronomía:** Un vino idóneo para acompañar carnes rojas, quesos curados o platos de caza menor, sorprende con chocolate negro.

### ANALISIS SENSORIAL

**Color:** Color rojo granate con reflejos morados, vivo, limpio y de alta intensidad.

**Aroma:** En nariz es fresco y complejo, de fondo dulce y con suaves notas de barrica nueva. Predominan aromas de fruta negra, cereza y grosella.

**Sabor:** En boca es elegante, redondo y untuoso. Equilibrado, fresco, largo y con volumen.

#### MARIDAJES:



Carnes rojas



Asados



Quesos curados



Embutidos



Roble francés.  
8 meses



50% Tempranillo  
50% Garnacha



15° C



14° alc. vol.