

# NOX Tinto Misterio

## Pinord - D.O. Penedès

### Variedades

Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo

### Elaboración

Elaborado con uvas procedente de cepas de más de 40 años, se vendimia y se selecciona a mano. A continuación, se hace una maceración durante 15 días y se fermenta a temperatura controlada durante 22 días y seguidamente se afina en botella.

*Temperatura de servicio 18°C*

### Aspecto

De intenso color granate y destellos violáceos, con fondo cereza picota muy brillante y limpio.

### Aroma

De gran complejidad aromática: frutas rojas como las cerezas y algo de frutas negras, especiados, algo de fruta maduras y muy expresivo.

### Gusto

Entrada en boca muy agradable, se aprecian los aromas de frutas en nariz y nos da una sensación carnosa y compleja. Muy redondo, proporcionando un conjunto elegante y muy agradable. Retrogusto largo e intenso.

### Maridaje

Arroces de montaña, Conejo y liebre, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Hamburguesa, Jamón curado, Pasta con salsa de carne, Pasta con salsa de pesto, Pasta con salsas cremosas, Pizza, Pollo a la plancha

