

Estrada Palacio



Sentif

Profundidad e intensidad.

Sentif es un vino tinto elaborado a partir de tres variedades de uva: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon criado durante más de 15 meses en barricas de roble francés.

Cata

Vino de color rojo guinda intenso con borde granate. Aroma de alta intensidad con fruta madura, fruta confitada, maderas tostadas, especias dulces, balsámicos y hierbas aromáticas.

En boca es sabroso, intenso, voluptuoso, con amables taninos y un final lleno de elegancia.

Maridaje

Puede disfrutarse solo y con platos donde dominen las sensaciones intensas, guisados o condimentados; caza mayor, carnes rojas, asados, estofados y quesos curados.

Recomendamos beber atemperado, entre 16 y 18 °C. Temperaturas superiores aumentarán las sensaciones ardientes del alcohol; servido fresco se resaltarán la astringencia de los taninos presentes en el vino. Se puede decantar.

El vino Sentif surgió con la idea de elaborar el vino que más nos gusta a nosotros, el que nos beberíamos en las grandes ocasiones.

La primera añada fue elaborada en el año 2006 gracias a los consejos y saber hacer de Joan Milà, nuestro amigo y maestro, y desde recién elaborado sorprendió a todos por ser un caldo de altísima calidad y originales cualidades.

Estrada Palacio
c/Baja, 4 Bespén (Huesca)
t. (+34) 620 929 693
sentif@estradapalacio.com