

Este vino es un reconocimiento que Bodega Madrid Romero ha querido hacer a los vinos dulces que tradicionalmente se han elaborado con las uvas autóctonas del Levante español. Es un vino perfecto para cualquier aperitivo o sobremesa.

Bodega Madrid Romero realiza estos vinos en homenaje a estas dos variedades típicas del Levante Español. Las uvas utilizadas para su elaboración proceden fuera de la zona de Jumilla y embotellado a mano.

NOTA DE CATA

Es un vino muy potente, redondo y con carácter muy marcado que nos recuerda a postres caseros tradicionales de la Región de Murcia como es el arrope. De color rojo teja con un toque anaranjado y aroma a ciruelas pasas y fruta compotada manteniendo unos taninos agradables con un excelente punto de maduración. Es un vino perfecto para cualquier tipo de postre, sobre todo, con chocolate.

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS.

GRADO ALCOHÓLICO: 15% VOL.

