

DS-O

Tinto Red Blend

VINEYARDS

DS-O is a wine whose grapes come from the most select old vines, with low production and with the most representative varieties of Spain.

VIÑEDOS

DS-O es un vino cuya uva procede de las viñas viejas más selectas, de baja producción y con los varietales más representativos de España.

WINEMAKING

The harvest takes place between the months of September and October. Once in the winery, fermentation takes place for each variety separately. Fermentation for 15 days with 2-4 daily pumping overs. Once finished, this wine passes through the barrel for 12 months, after which the final assembly is made and bottling is carried out.

ELABORACIÓN

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre. Una vez en bodega, la fermentación se realiza de cada variedad por separado. Fermentación durante 15 días con 2-4 remontados diarios. Una vez terminada, este vino pasa por barrica durante 12 meses, tras los cuales se hace el ensamble final y se lleva a cabo el embotellado.



Visual / Visual

Strawberry red of medium intensity, clean and bright.

Rojo fresa de intensidad media, limpio y brillante.



Nose / Olfato

On the nose it is a wine where there is a balance between red fruit (strawberry, raspberry) and black fruit (blackberry), along with vanilla, caramel, balsamic.

En nariz es un vino donde hay un equilibrio entre fruta roja: (fresa, frambuesa) y negra, (mora), junto con vainilla, caramelo, balsámico.



Taste / Gusto

In the mouth it is a fresh, pleasant wine, with balanced acidity and a long retronasal passage.

En boca es un vino fresco, agradable, con una acidez equilibrada y una larga retronasal.



Pairing / Maridaje

Perfect with red meats, pork, grilled vegetables and aged cheeses.

Perfecto con carnes rojas, cerdo, verduras a la brasa y quesos curados.



Varieties / Variedades

Tempranillo, Garnacha, Cabernet



Ageing / Crianza

12 months in different types of barrels.

12 meses en diferentes tipos de barrica.

Vino de España



MOSEN PIERRE