

GARCIA CARRION

SINCE 1890

PATA NEGRA



JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PROTEGIDA



PATA NEGRA APASIONADO

Monastrell, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot.

14.5% vol

*Viñedos de bajo rendimiento (3.500 –
4.000 kg/ha).*



NOTAS DE CATA

Intenso color cereza oscuro.

Complejidad aromática, con notas
torrefactas de moka, así como de
ciruelas, moras, y otros frutos
negros maduros.

Es carnoso, y muy gustoso en el
paladar. Con taninos redondos y
dulces, y un final muy perdurable.



MARIDAJE

Muy bueno con cualquier plato de
carnes rojas, con guisos y
barbacoas. ¡Pruébalo con un trozo
de chocolate negro!



Temperatura óptima de servicio:
16 - 18º C.