



LA MORISTEL

SOMONTANO

La Moristel es una variedad autóctona del Somontano, que no hay que confundir con la Monastrel.

Somos unas de las pocas bodegas en el mundo que elabora vino con 100% Moristel, sin coupages. Cultivada a 700msnm en un campo de 5.000 viñas viejas, La Moristel es un vino que te transporta al pre-Pirineo aragonés.

Frutas silvestres, terrosidad y aromas a sotobosque, una joya pirenaica y escasa en el paladar.

Siente el sabor a Pirineo

-  100% Moristel
-  Sin barrica
-  Aromas del sotobosque, frutas silvestres
-  Terrosidad, sabor a Pirineo
-  Laderas del Pirineo
-  700m
-  Entrantes y platos ligeros
-  14-16 °C
-  750ml. 13% vol



• AÑADA 2017 •