

HOMENAJE

Vinos frescos, actuales y honestos



HOMENAJE TINTO 4 MESES EN BARRICA DE ROBLE

Elaborado con una amplia variedad de uvas tintas tradicionales para crear un tinto franco y envolvente. Sensaciones frutales y especiadas. Muy sutiles tostados. Rinde tributo al aquí y ahora.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo: 12-14°C.
Sus taninos accesibles y fruta roja lo hacen compañero de maridajes informales o tradicionales. Tapas, embutidos y carnes se alinean a la perfección.

HOMENAJE

Vinos frescos, actuales y honestos



HOMENAJE TINTO 4 MONTHS IN OAK BARRELS

Made from a wide variety of traditional red grapes to create a straightforward yet enveloping red wine. Fruity and spicy sensations, with very subtle toasted notes. A tribute to the here and now.

SERVING & PAIRING

Serving temperature: 12–14°C.

Its approachable tannins and red fruit character make it an ideal companion for both casual and traditional pairings. Perfect with tapas, cured meats, and a variety of meat dishes.