



Índice

Luna Negra

Macabeo

Tempranillo Rosado

Tempranillo

Crianza

Reserva





Luna Negra - Macabeo

DO La Mancha
Variedad: Macabeo
12,5 % VOL. 0,75 l.

NOTAS DE CATA

Un vino fresco y frutal, de color amarillo pálido. Intensos aromas a fruta tropical, piña y melocotón.

Un vino equilibrado en boca, persistente y con una acidez final muy agradable.

RECOMENDACIONES

Combina con pescados, mariscos y postres. Servir entre 7 - 9°C.



Luna Negra - Rosado

DO La Mancha
Variedad: Tempranillo
12,5 % VOL. 0,75 l.

NOTAS DE CATA

Vino fresco con color rosa fresa. Elegantes aromas a frutas rojas (fresa y frambuesa) bien equilibrado, afrutado, con elegante acidez.

RECOMENDACIONES

Combina con aperitivos, entrantes, pescados, mariscos, pastas y carne ligera. Servir entre 7 - 9°C.



Luna Negra - Tempranillo

DO La Mancha
Variedad: Tempranillo
12,5 % VOL

NOTAS DE CATA

De color violáceo intenso con aromas de frutos rojos y paladar equilibrado, con cuerpo, final afrutado y acidez elegante.

RECOMENDACIONES

Combina con quesos y tapas, fiambres y aperitivos, así como platos ligeros de carne. Servir entre 14 - 16°C.



Luna Negra - Crianza

DO La Mancha
Variedad: Tempranillo
13 % VOL. 0,75 l.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza oscuro con aromas de frutos en compota madera noble, con un toque especiado (vainilla) muy agradable.

RECOMENDACIONES

Combina con quesos curados, patés y guisos de carne. Servir entre 14 - 16°C.



Luna Negra - Reserva

DO La Mancha

Variedad: Tempranillo

13 % VOL. 0,75 l.

NOTAS DE CATA

De color rojo cereza oscuro con tonos color teja. Aromas de frutos en compota y madera noble, con notas de tabaco, vainilla y especias.

RECOMENDACIONES

Combina con quesos potentes, carnes rojas y guisos de carne. Servir entre 14 - 16°C.