



Blend El Adivino

Cada día tomamos una media de 35.000 decisiones, es el momento de dejarnos llevar por [El Adivino](#)... El primer vino que descubre tu fortuna.

El Adivino es una Realidad Aumentada. La magia empieza [descargándote la App](#). Simplemente tienes que abrirla y enfocar con tu teléfono a la etiqueta de la botella para que el vino El Adivino cobre vida en realidad aumentada. Entonces, te descubrirá tu ticket de la fortuna.

Región

La nueva tendencia en el mundo del vino son los Blend. Estos vinos se elaboran con diferentes uvas de diferentes cepas, ya sea por su regionalidad o por su variedad. Esto les caracteriza como vinos únicos con identidad propia, en los que se representa el *arte de hacer vino*.

VARIEDAD

Tempranillo de la zona Norte de España, Tempranillo de la zona Centro-Sur de España y Syrah de la zona Centro-Sur de España.

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 15-18°C

Notas de Cata

El Adivino es un vino que lo tiene todo, ricos y concentrados sabores de frutos negros y matices en los que se recrean los finos aromas ahumados. Vino excéntrico con mezcla de sensaciones suaves, casi de fina bollería donde el chocolate y los recuerdos a vainilla consuman un ansiado equilibrio. Al paladar, se irá descubriendo su carácter camaleónico, su potencia controlada que nos cautivará sorbo a sorbo.

Maridaje

Es un vino todoterreno, perfecto para beber solo o para acompañar tapas, quesos o platos exóticos como pato en salsa hoisin, curry indio picante o pad thai con chile rojo.

Información Técnica

El objeto del coupage es obtener un vino diferente y especial, utilizando variedades Tempranillo y Syrah de distintos orígenes vitícolas españoles, que aportan sus propias particularidades. Las uvas provienen de viñedos viejos y se recolectan de forma manual. Las vinificaciones se realizan en depósitos de acero inoxidable durante 10-14 días con temperaturas controladas de 26-28° C. El vino permanece en barricas de roble americano durante 3-4 meses hasta la finalización de la fermentación maloláctica. Después se determina la mezcla y se ensamblan los vinos.