

BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - DENOMINACION DE ORIGEN "CARIÑENA"

FICHA TECNICA CARAMBOLA



Denominación de Origen: Cariñena

Viñedos: Cepas viejas que proceden de familias propietarias de viñedos históricos. Uvas seleccionadas de los mejores viñedos de la zona.

Variedad: 100% Garnacha.

Elaboración: Uno de los rasgos distintivos de la Bodega es la perfecta coordinación entre la tradición que siempre ha pesado en la familia con la innovación y el futuro.

Crianza: En las barricas se realiza la crianza que da vida en ellas a los vinos crianzas y reservas todo ello acompañado del silencio y la quietud de la Bodega.

Notas de cata: Color: Intenso color rojo rubí oscuro con matices de púrpura.

Aroma: Rico aroma de frutas rojas maduras con notas florales típicas de la variedad garnacha.

Sabor: De gran cuerpo, con el sabor de las moras, las fresas y sugerencias de vainilla y ciruelas pasas. Largo con taninos complejos y un acabado grosella muy equilibrado.

Detrás de su atractivo color picota con ribetes azulones que demuestran juventud, muestra un abanico de sensaciones en la nariz con clarísimas connotaciones frutales, suavizadas con un refrescante aroma balsámico tipo juanola (regaliz) y una notable explosión de sensaciones en el paso por boca y un post gusto muy agradable.

Datos analíticos:

Grado alcohólico: 14,0% vol

Recomendaciones: Este vino puede ser tomado solo, o acompañando a platos de arroz, pato, verduras a la parrilla, cordero asado, carnes frías, quesos curados y platos asiáticos. Temperatura optima de consumo: 16º C.

Otra información:

6 Unidades por caja
120 Cajas por pallet
720 Unidades por pallet