

BODEGAS Y VIÑEDOS MONFIL - APPELLATION D'ORIGINE "CARIÑENA"

FICHE TECHNIQUE VIN BLANC "MONFIL BLANCO"



Appellation d'origine: Cariñena

Vignobles: Vignes vieilles qui proviennent de familles qui possèdent des vignobles historiques. Avec raisin sélectionnés provenant des meilleurs vignobles de la région.

Variété: 100% Macabeo.

Elaboration: L'un des traits distinctifs de la cave est la parfaite coordination entre la tradition qui a toujours pesé dans la famille avec l'innovation et à l'avenir. Les raisins Macabeo sont utilisés pour faire de ce jeune vin légèrement acidulé. Il est fait avec seulement un type de raisin, mais c'est un vin plein de saveur. La récolte a lieu au début de Septembre, lorsque les raisins sont à leur pleine maturité. Puis, les raisins sont séparés des branches. Une courte période de macération à 12 ° C pour la température de 5 jours, avant la fermentation en cuves d'acier inoxydable à 18 ° C et obtenir ainsi l'odeur optimale.

Le vin est clarifié et stabilisé avant d'être filtré et mis en bouteille

Crianza (vieillissement): Le vieillissement du vin est effectué en barriques de chêne pour les vins "Crianza" et les vins "Reserva", le tout accompagné par le silence et l'immobilité de la cave.

Notes de dégustation: Couleur jaune verdâtre. Intensité aromatique

Arôme: Agrumes, herbes fraîches et arômes floraux. Fruits mûrs, pêche et pomme.

Bouche: Frais et fruité. Un vin agréable et très animé.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13,5% vol

Type de bouteille: Bordelesa Reserva

Recommandations: Ce vin peut accompagner sushi, fruits de mer, poisson et saumon fumé. Température optimale est de 8 - 10°. Nous suggérons de boire après un an.

Autre information:

6 Unités par carton

120 Cartons par palet

720 Unités par palet