

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

### FICHE TECHNIQUE VIN ROSÉ "MONFIL ROSÉ"



**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% Garnacha.

**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. Ce vin est issu du raisin Grenache, récoltés dans la seconde moitié de Septembre, dans les premières heures de la journée. Macérés dans l'acier inoxydable de nos vignobles à une altitude de 600 m. Climat continental.

**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 Intense rose framboise avec des nuances d'orange.

Arôme: Persistant, bons fruits. Caractéristique de Grenache.

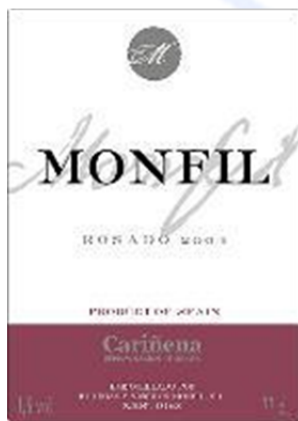
Goût: C'est savoureux, rafraîchissant, doux et facile à boire.

#### Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13% vol

**Type de bouteille:** Bordelesa Reserva

**Recommandations:** Ce vin peut accompagner paella, tapas, des pâtes et des salades. Nous suggérons de boire après un an. Température optimale est de 10 -12°.



#### Autre information:

12 Unités par carton

60 Cartons par palet

720 Unités par palet