

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

### FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "CARAMBOLA"



**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.

**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: rouge rubis foncé intense avec des notes de couleur pourpre.

**Arôme:** Arôme de fruits rouges mûrs avec des notes florales typiques de la Garnacha.

**Goût:** corsé au goût. Mûres, des fraises, vanille et de pruneau. Tanins complexes et une finition groseille très équilibrée.

Couleur cerise avec bords bleu foncé qui démontrant sa jeunesse. Variété de sensations dans le nez avec notes fruitées, lissées avec un rafraîchissant arôme balsamique comme Juanola (régisse). Explosion notable de sensations dans la bouche et un arrière-goût agréable.

#### **Informations analytiques:**

Niveau d'alcool: 14% vol

**Recommandations:** Ce vin peut être pris seul ou pour accompagner des plats de riz, canard, légumes grillés, rôti d'agneau, les viandes froides, fromages vieillis et des plats asiatiques. Température optimale est de 16°.

#### **Autre information:**

6 Unités par carton  
120 Cartons par palet  
720 Unités par palet