

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

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE "MONFIL TINTO"



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 fait à 100% de raisin Garnacha Carignan (Espagne), qui est originaire de notre vignes à une altitude de 600 m. La moyenne d'âge est de 20 ans.

Crianza (vieillessement): 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.

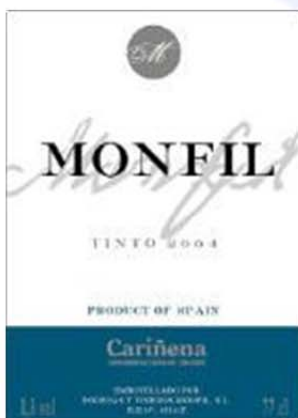
Notes de dégustation: Couleur: rouge cerise avec des tons violets.
Arôme: Très intense, frais et fruité avec des arômes de notes florales.
Bouche: Bonne corps, bien structuré en bouche, avec une finale persistante.

Informations analytiques:

Niveau d'alcool: 13% vol

Type de bouteille: Bordelesa Reserva

Recommandations: Ce vin peut accompagner le riz, les pâtes et les légumes. Température optimale est de 14 - 16°. Nous suggérons de boire après deux ans.



Autre information:

12 Unités par carton
60 Cartons par palet
720 Unités par palet